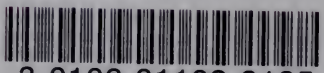
UNIVERSITY
LIBRARY
LEEDS

LEEDS UNIVERSITY LIBRARY

Classmark:

COOKERY
B-LEG


3 0106 01102 9195

COOKERY
F-3
1782

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS.

TOME SECOND.

Cet Ouvrage se vend à PARIS,

Chez EUGENE ONFROY, Libraire, rue du Hurepoix;

Et pour les Pays Étrangers,

Chez DUFOUR, Libraire, à Maestreicht.

On trouve chez les mêmes Libraires,

Les Fabliaux ou Contes du XIIe & XIIIe siecle, traduits ou extraits d'après divers Manuscrits du tems; avec des Notes historiques & critiques, & les imitations qui ont été faites de ces Contes depuis leur origine jusqu'à nos jours; 5 vol. petit *in*-12.

Brochés ..... 9^{tt}

Reliés 12

Les mêmes, 4 vol. in-8°. (dont il reste encore quelques exemplaires,) *brochés* ..... 17...4 £

——— ——— *reliés* 21

Le quatrieme volume de l'Edition *in*-8°. se vend séparément, *broché* 4

Les Observations sur les Troubadours *se vendent aussi séparément, broché* ..... 1...4 £

HISTOIRE

DE LA VIE PRIVÉE

DES FRANÇAIS,

Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.

Par M. LE GRAND D'AUSSY.

PREMIERE PARTIE.

..... Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti; si non, his utere mecum. HOR.

TOME SECOND.

A PARIS,

DE L'IMPRIMERIE DE PH.-D. PIERRES,
Imprimeur Ordinaire du Roi, &c. rue S. Jacques.

M. DCC. LXXXII.

AVEC APPROBATION ET PRIVILEGE DU ROI.

UNIVERSITY
LIBRARY
LEEDS.

56531.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇAIS,

Depuis l'origine de la Nation jusqu'à nos jours.

SUITE DU CHAPITRE II.

NOURRITURE TIRÉE DU REGNE ANIMAL.

QUATRIEME SECTION.

Fauconnerie.

L'OPINION commune sur la Fauconnerie est, que cette chasse était inconnue aux Anciens; que le premier qui en a parlé, est un certain Firmicus, lequel écrivait sous les enfans de Constantin; que c'est une invention des nations du nord; & qu'elle a été introduite chez nous par les Barbares qui conquirent la Gaule. Il est certain que les Francs la connaissaient, puisque la *loi Salique* condamne à Fauconnerie.

une amende celui qui dérobera un *accipiter*, ou un *ſparvus*, dreſſés : mais on peut aſſûrer en même tems qu'elle était pratiquée chez les Gaulois. Sidonius Apollinaris, Evêque de Clermont, faiſant l'éloge d'un certain Vectius, dit que perſonne ne l'égalait à dreſſer un chien, un cheval, & un oiſeau de proie : *in equis, canibus, accipitribus inſtituendis nulli ſecundus.*

Les Rois, ſucceſſeurs de Clovis, ſe livrèrent à cette chaſſe, ainſi qu'à celle de la Vénerie. On voit Charlemagne avoir, dans l'état de ſa Maiſon, des Officiers & un équipage de Fauconnerie. On voit dans un compte de la Maiſon de Philippe-Auguſte la ſomme de 9 liv., payée pour des autours & pour un faucon. On y voit des gages attribués à des Fauconniers; comme il y en a à des Louvetiers, à des Renardiers, à des Valets-de-chiens.

En vogue chez les Rois & chez la Nobleſſe.

Et ce n'étaient pas les Rois ſeuls qui avaient ce goût. J'ai dit ci-deſſus qu'il était ſi répandu, que Charlemagne avait été obligé de défendre, par un Capitulaire, aux Abbés & aux Abbeſſes, les oiſeaux dreſſés. J'ai dit que les Conciles les avaient défendus aux Eccléſiaſtiques; qu'à la première Croiſade le Légat s'était vu dans la néceſſité de les interdire aux Grands-Seigneurs, qui en menaient avec eux à la Terre-Sainte; enfin que la Règle des Templiers ne permettait pas même à ces Religieux militaires d'en porter un en route. J'ai dit qu'un Gentilhomme, quand il ſortait de ſon château, pour aller faire une viſite dans le voiſinage, portait un épervier avec lui, afin de pouvoir chaſſer pendant le chemin; &

que telle est l'origine de ces oiseaux & de ces gants qu'on voit sur les anciennes tombes, même sur sur des tombes de femmes. A l'entrée magnifique que fit dans Londres le Connétable Anne de Montmorenci, nommé Ambassadeur extraordinaire à la Cour d'Angleterre, il était précédé de vingt-six Gentilshommes, des premières Maisons de France; lesquels portaient chacun un oiseau sur le poing. Aujourd'hui encore, nos Rois, dans leurs marches de cérémonie, & à leurs entrées, sont précédés d'un équipage de Fauconnerie.

Par une profanation que l'ignorance qui subsistait dans les tems anciens peut seule excuser, les Seigneurs entraient dans l'église avec leur oiseau de chasse. Quelques-uns même, ce qui paraîtra plus incroyable encore, s'en étaient fait un droit. Le Trésorier de l'église d'Auxerre jouissait du privilège d'assister à l'Office divin, avec un épervier sur le poing; & le Seigneur de Sassai, avait le droit de poser l'oiseau sur le coin de l'autel. On lit dans le *véritable Fauconnier*, par Morais, ann. 1683, que la terre de Maintenon devait, tous les ans, à l'église de Chartres, le jour de l'Assomption, un épervier armé, & prenant proie, c'est-à-dire garni de ses jets, sonnettes, & longes; & dressé à prendre perdreaux & cailles.

Moins estimée que la Vénerie.

Cependant, malgré ce goût général de la Nation pour la Fauconnerie, comme cette chasse n'exigeait ni les mêmes fatigues, ni le même courage que la Vénerie, elle était moins estimée. Peut-être est-ce par cette raison qu'elle n'a trouvé chez nous des

écrivains que poſtérieurement à l'autre ; car les premiers qu'elle ait eus, ſont du XVe ſiècle : encore le poëme de Gâce de la Vigne, n'eſt-il point un traité de Fauconnerie, mais une ſorte de plaidoyer, où il avance que cette chaſſe eſt auſſi noble que la Vénerie, & où il décide qu'on doit dire *déduit d'oiſeaux*, comme on diſait *déduit de chiens*. Le premier ouvrage didactique ſur cette matière, fut celui de Guillaume Tardif, Lecteur de Charles VIII. Tardif le compoſa par ordre du Monarque ; il le lui dédia, & l'imprima en 1492. Lui-même avoue que s'il n'a pas mieux réuſſi, c'eſt qu'avant lui il n'exiſtait aucun livre en forme & bien fait, dont il pût tirer des ſecours.

Il n'en fut pas ainſi en Allemagne. Dès le XIIIe ſiècle, la Fauconnerie y avait trouvé un écrivain, & cet écrivain fut un Empereur (Frédéric II) : car, quoique ſon ouvrage ſoit intitulé *de arte venandi*, & qu'il s'annonce par conſéquent comme un traité général de la Chaſſe, cependant il roule preſque en entier ſur celle du vol, ſur la manière d'élever, de dreſſer les oiſeaux qu'on y emploie, ſur leurs maladies, leurs qualités, &c. Mainfroi, Roi de Sicile, & fils naturel de ce Prince, y fit quelques additions. Peu d'années après, Albert-le-Grand en publia un ſur le même ſujet, qu'il intitula *de falconibus, aſturibus, & accipitribus ;* & dans lequel il ſuit, preſque pas-à-pas, le *de arte venandi*. Quant à celui de Frédéric, il prouve que la Fauconnerie avait aquis dès-lors la ſorte de perfection dont elle eſt ſuſceptible. Ce que m'ont offert ſur cet art

ceux de nos traités composés dans les deux derniers siècles, je l'ai trouvé, à peu de choses près, chez l'Auteur Souverain. On y voit même que déja subsistaient tous ces noms de *pélerin*, de *gentil*, *niais*, *sor*, *montagnard*, &c, qu'on emploie pour exprimer l'âge des faucons & le lieu où ils ont été pris.

Dans le livre de Tardif, les oiseaux de vol sont divisés en trois classes; aigles, faucons, & autours. Il compte deux sortes d'aigles; & dix de faucons, parmi lesquels il place le lanier, l'émérillon, le sacre, & le gerfaut. Enfin, il met dans la classe des autours, le tiercelet, & l'épervier. Division des oiseaux de vol.

Selon lui, les meilleurs gerfauts se tiraient de Norvège (*a*) & de Russie; les meilleurs faucons, de Candie; & les meilleurs autours, d'Armènie ou de Perse. Un siècle auparavant, l'auteur des *Déduits de la Chace par le Roi Modus*, regardait les faucons de Sardaigne comme *les plus hardis du monde.*

Le témoignage de Tardif, qui compte l'aigle parmi les oiseaux de fauconnerie, le traité des Marseillais avec Charles d'Anjou, par lequel ils se réservaient, ainsi que je l'ai dit plus haut, le droit d'avoir *des aigles comme leurs ancêtres*, feraient croire qu'autrefois on a employé, pour le vol, cette sorte d'oiseau. Mais de quelle espèce d'aigles s'agit-il ici? Car, dans ces siècles d'ignorance, on appellait ainsi plusieurs gros oiseaux de proie, fort différens de celui Aigles.

(*a*) Aujourd'hui, le Roi de Dannemarc envoie encore, tous les ans, des gerfauts au Roi.

dont nous parlons. Bélon, lui-même, le premier qui chez nous ait mis quelqu'ordre dans la partie de l'hiſtoire qui regarde les volatiles, obſerve que tous les oiſeaux de vol ſe diviſaient en deux claſſes, *aquila*, *& accipiter.* Lui-même il compte ſix ſortes d'aigles, & place dans ce nombre l'orfraie, & le jan-le-blanc. D'Eſparron, Gentilhomme Provençal, qui a écrit ſur la Fauconnerie en 1627, dit que la Provence ſeule en nourriſſait ſept eſpèces différentes. Mais, quoique tous fuſſent carnivores, & qu'ils dévoraſſent même quelquefois les oiſeaux de proie, aucun d'eux, dit-il, n'était bon pour la chaſſe du vol.

Quant aux deux eſpèces d'aigles qui doivent porter ce nom, le fauve, & le noir; comme les montagnes du Bugey, du Dauphiné, & de l'Auvergne en nourriſſent quelques-uns, les Fauconniers français ont dû eſſayer d'en dreſſer pour le vol; & il eſt certain qu'il a été un tems où l'on en a dreſſés. Le *Recueil de tous les oiſeaux de proie qui ſervent à la Volerie & à la Fauconnerie* (an. 1567) l'aſſure expreſſément. *Aujourd'hui*, dit l'auteur, *nous ne connoiſſons pour la Faulconnerie que l'aigle fauve, qui eſt l'aigle royal, & le noir : les autres eſtans de ſi petit courage, qu'on ne les ſçauroit leurrer.* En parlant du fauve, l'auteur ajoute, *ſi ce n'eſt qu'elle eſt ſi lourde à porter ſur le poing, & qu'elle eſt difficile à apprivoiſer du ſauvage, l'on en verroit nourrir aux Fauconniers des Princes plus qu'on en faict.*

Au reſte, s'il a été un tems où les Français ont employé des aigles pour le vol, ils y ont bientôt

renoncé. D'Esparron lui-même raconte l'histoire d'un Gentilhomme, voisin des Pyrénées, qui, en ayant dressé un, accourut à la Cour pour le présenter à Henri IV, dans l'espoir que ce présent allait lui procurer une fortune considérable. Mais le Roi ne fit qu'en rire, & le renvoya, dit l'auteur, avec son aigle.

De tous les oiseaux de vol, le plus utile, le plus facile à dresser, & le plus commun en même-tems, était le faucon; & de-là vint le nom de Fauconnerie que porta l'art lui-même. D'Esparron prétend que c'est aussi l'oiseau qu'on employa le premier; & son opinion est d'autant plus probable qu'on en prend assez fréquemment en France. « Dans la suite, » dit-il, quand les Français furent maîtres de la Si- » cile, ils apprirent à connaître les laniers. Quel- » que tems après, ils ajoutèrent à ces deux-ci les » gerfauts, qu'ils tirèrent du Nord de l'Europe. » Ayant pris goût à ce vol nouveau, ils envoyèrent » dans le Levant pour avoir des sacres (*a*). Ceux-ci » d'abord furent difficiles à dresser; mais, avec de » la patience & de l'industrie, on en vint à bout (*b*). » Ce furent même presque les seuls dont on se ser-

Fauconi

Laniers.

Gerfauts.

Sacres.

(*a*) Cependant les gerfauts & les sacres, étaient connus & employés en Europe dès le treizieme siècle. Frédéric en fait mention dans son *de arte venandi.*

(*b*) L'auteur parle d'un sacret (on nomme ainsi le sacre mâle) qui, un jour que Henri II volait à Fontainebleau, s'emporta après une cannepétiere; & fut pris, le lendemain, à Malte, île distante de Fontainebleau de 500 lieues. On le reconnut à ses anneaux ou vervelles, sur lesquelles était le nom du Roi.

» vit ſous Charles IX & Henri III. Aux quatre eſ-
Tagarot. » pèces ci-deſſus nommées, on joignit la ſorte de
» faucon appellé tagarot. Enfin, vers les dernières
» années du XVIe ſiècle, les îles occidentales eſ-
Alete. » pagnoles nous fournirent l'alete, qui a la taille &
» le pennage du tiercelet de faucon, & qui vole la
» perdrix. La rareté, ainſi que les bonnes qualités
» de ce dernier, lui donnent un prix exorbitant. On
» les achete en Eſpagne 300 écus la pièce. Quand
» Marie de Médicis débarqua en France pour venir
» épouſer Henri IV, on la vit, à Marſeille, faire
» porter devant elle un alete ».

L'alete de Médicis fut confié au Fauconnier-de-la-chambre, Harmont, appellé autrement *Mercure*. Harmont, qui nous a laiſſé ſur ſon art un traité ſous le titre de *Miroir de Fauconnerie*, y fait beaucoup d'éloges de l'aleps de la Reine; c'eſt ainſi qu'il le nomme. Cependant Barraut, Ambaſſadeur de France en Eſpagne, en envoya au Roi un autre qui, dit-il, devint encore beaucoup meilleur.

Alfanet. Le même écrivain fait mention d'une ſorte d'oiſeau nouveau que, de ſon tems, on eſſaya d'introduire dans la Fauconnerie. Il le nomma alfanet; & nous le repréſente, comme beau & blond. On en avait donné quelques-uns à Henri III, & à Henri IV; mais ils ſe trouverent mous, ſans courage; on ne put en tirer aucun parti. Depuis ce tems, ils furent décriés en France; & les Marchands n'en apporterent plus.

Epervier. L'Epervier étant l'oiſeau de proie de notre cli-

mat, il eſt probable que c'eſt celui qu'on a employé le premier de tous pour la Fauconnerie. La loi ſalique en parle ſous le nom de *Sparvus*; & nos Poëtes du XIIe & du XIIIe ſiècle, ſous celui de mouchet, ou émouchet, que nous avons conſervé au mâle. Selon les *Déduits de la Chaſſe par le Roi Modus*, ce vol eſt *très-plaiſant pour hommes & pour femmes.* Par une Ordonnance de Charles-le-Bel en 1326, il eſt défendu à toute perſonne quelleconque, noble ou roturiere, de prendre un épervier, ſoit dans le nid, ſoit avec des filets, ſur les terres & dans les forêts du Roi, ſans ſa permiſſion. Enfin, tous ceux de nos anciens auteurs qui ont écrit ſur la Fauconnerie, Tardif, Franchieres, Artelouche &c, en font mention. D'Eſparron eſt le ſeul qui ne compte pas l'épervier au nombre des oiſeaux de vol. Il nous apprend qu'on l'eſtimait peu en Provence; quoique certains particuliers en fiſſent uſage pour les cailles, dans le tems de leur paſſage au mois de ſeptembre & d'octobre, & pour les perdreaux, en juillet.

Selon cet écrivain, les ſacres nous étaient apportés en France par des Grecs, & les gerfauts, par les Hollandais.

Ce fut ſous Louis XIII qu'on vit, pour la premiere fois, des oiſeaux employés à la pêche du poiſſon; & ce ſpectacle fut procuré par un Flamand qui vint à la Cour, avec deux cormorans dreſſés. Lorſqu'il voulait les faire pêcher, continue d'Eſparron, il leur ſerrait le col de maniére qu'en leur laiſſant la reſpiration libre, il les empêchait néan- Cormoran

moins d'avaler leur proie. Il les lâchait enſuite ſur un étang. Les cormorans pêchaient, ils rempliſſaient de poiſſon l'eſpèce de ſac ou de poche qu'ils ont ſous le bec ; & quand elle était pleine, ils retournaient à leur maître, qui la leur faiſait vider. Depuis cette expérience, le Roi voulut avoir, parmi ſes différens vols, des cormorans pour les étangs & les rivières.

Héron. On volait le cormoran lui-même, avec les oiſeaux de vol ordinaires. Cependant, de tous les oiſeaux de rivière, le héron était preſque le ſeul qu'on volât ainſi. On regardait même celui-ci, comme tellement deſtiné à cette ſorte de chaſſe, qu'en 1326, Charles-le-Bel avait défendu à toute perſonne, excepté aux Barons, d'en prendre un vif, autrement qu'avec des faucons, ou avec d'autres oiſeaux de proie gentils. Franchieres, Grand-Prieur d'Aquitaine, dit dans ſa *Fauconnerie*, *que cette volerie eſt noble ſur toutes les autres.*

On a vu ci-deſſus Salnove vanter Louis XIII pour avoir perfectionné la Vénerie. D'Eſparron lui attribue la gloire d'avoir non-ſeulement mis la Fauconnerie en honneur, mais de l'avoir même portée à ſa perfection. Selon lui, il n'y avait Fauconnier au monde qui, en ce genre, fût capable de rien apprendre au Prince. Et au reſte, il ne faut pas s'étonner d'un goût & d'un talent pareils ; puiſque, dans ces mots, *Louis treizième, Roi de France & de Navarre*, on trouvait, dit-il, cette anagramme, *Roi très-rare, eſtimé dieu de la Fauconnerie.* Il raconte avec complaiſance pluſieurs vols que le Mo-

narque avait inventés. Souvent celui-ci, lorſque le mauvais tems l'empêchait d'aller en plaine, s'amuſait, dans l'enclos des jardins du Louvre, à voler de petits oiſeaux avec des éperviers & des pies-grièches, ou des pigeons, cillés, avec des tiercelets de faucons. L'auteur s'extaſie en racontant ces inventions diverſes du Roi. Je m'imagine que le Cardinal de Richelieu ne les eſtimait pas tout-à-fait autant que d'Eſparron; mais à-coup-ſûr il en était plus aiſe que lui encore.

Le Roi, dit Sélincourt, avait, en oiſeaux de Fauconnerie, tous les vols poſſibles; & il s'en faiſait ſuivre dans tous ſes voyages. Comme il donnait des appointemens très-conſidérables, tout ce qu'il y avait de bons Fauconniers en Europe ſe rendait auprès de lui; *auſſi*, continue l'auteur, *ſes équipages étaient-ils tellement ſervis qu'il ne s'eſt rien vu de pareil dans notre ſiècle.*

Pour procurer en ce genre quelque plaiſir à la Reine & aux Dames de la Cour, il avait fait élever dans la plaine de S. Denis, au lieu nommé la Planchette, une petite butte en terre, ſur laquelle était conſtruit un pavillon. Il s'y rendait avec les Dames. Alors les chefs de vols envoyaient, de tout côté, voler des ducs, qui rabattaient le gibier vers le pavillon. Dès que le gibier était à portée, on lâchait ſur lui les oiſeaux de proie; ceux-ci l'attaquaient auſſi-tôt, & procuraient aux Dames le ſpectacle d'un combat & d'une victoire; puis, quand il était porté à terre, on allait le préſenter au Roi.

Goût des femmes pour la Fauconnerie.

Il n'eſt pas ſurprenant au reſte que les femmes

aient aimé la chaſſe du vol, & que, dans des tems antérieurs, on ait été forcé de la défendre aux Abbeſſes mêmes. C'était la ſeule qui convînt à ce ſexe faible & timide. Inhabile à manier l'arc & la flèche, peu fait pour courir après des chiens, il pouvait, ſans peine & ſans fatigue, ſe rendre à cheval dans la plaine avec un épervier ou un faucon ſur le poing. Depuis le moment où l'oiſeau lancé pourſuivait ſa proie, juſqu'à celui où il en était vainqueur, il offrait à la Chaſſereſſe un ſpectacle agréable & curieux. Pour le Gentilhomme qui avait chez lui des Dames, c'était un moyen de galanterie, toujours sûr de réuſſir, parce que l'amuſement qu'il procurait était fait pour plaire. Le ſoir, quand tout le monde était réuni, on pouvait parler des plaiſirs du jour. Les Chaſſeurs, aujourd'hui ſi redoutés des femmes, regardés ſi ſouvent comme le fléau de la ſociété, pouvaient alors en devenir l'agrément. Au moins, s'il fallait, bon-gré, malgré, écouter leurs proueſſes & les exploits de leurs oiſeaux; comme tous les aſſiſtans en avaient été les témoins, & que tous en avaient joui, tous pouvaient trouver encore quelque plaiſir à en entendre parler.

Pour les femmes qui, craignant la fatigue, n'oſaient ſe haſarder au vol dans la plaine, il y en avait un autre plus agréable, dit S. Aulaire (*Fauconnerie*, ann. 1619); celui de l'allouette avec l'émerillon. Elles pouvaient, de leur appartement, jouir de cette chaſſe, quand les fenêtres du château donnaient ſur la campagne.

Anciennement, on savait la leur rendre plus agréable encore. On enfermait dans un pâté à jour quelques oiseaux de gibier, vivans ; tels que cailles, perdrix, ou autres. Dès que le pâté s'ouvrait, ils prenaient leur volée ; mais alors aussi on lâchait quelque oiseau de proie qui, fondant sur eux, les saisissait, & les rapportait à son maître. C'est ce que décrit très-bien l'auteur du Roman de *Florès & de Blanchefleur*, poëme composé sur la fin du XIIe siècle, ou dans les premières années du XIIIe. En parlant d'un grand repas donné à son Héros, il dit qu'il y avait sur la table,

vifs
.... Pasté de vis oiselés.
*ils** *Les cors vives.*
Et quand il ces pastés brisoient,
les *tout*
Li oiselet partot voloient.
vous eussiez vu
Adonc veissiez-vous faucons,
autours
Et ostoirs, & esmérillons,
quantité émouchets.
Et moult grant planté de mouskès
Voler après les oiselès.

On lira ci-dessous, lorsque je traiterai des divertissemens des repas, qu'à un festin que donna en 1453 le Duc de Bourgogne, on fit voler dans la salle un héron par deux faucons.

La chasse au vol a été en honneur chez les femmes jusqu'au siècle dernier. Il existe encore plusieurs tableaux de payśage, dans lesquels on en voit quelques-unes portant sur le poing un oiseau chaperonné

Mais l'uſage du menu plomb, qu'alors on inventa (*a*), ayant fait connaître aux Chaſſeurs qu'un fuſil était plus commode & plus ſûr qu'un épervier, ils abandonnèrent la Fauconnerie. Les Dames perdirent ainſi la ſeule chaſſe qui les intéreſsât, la ſeule à laquelle elles pouvaient prendre part. A l'exception de quelques-unes qui, en quelque ſorte ſe faiſant hommes, ne redoutent ni le bruit de l'arme-à-feu, ni les dangers trop connus qu'elle entraîne, toutes y renoncèrent ; au grand profit de la ſociété, dans laquelle, du moment qu'elles ceſſerent de regarder comme divertiſſement un ſpectacle de meurtre & de carnage, elles dûrent porter, ſans contredit, des mœurs plus douces encore qu'auparavant. Les Chaſſeurs y perdirent ſeuls, en excluant les femmes d'un de leurs plaiſirs : & peut-être, après tout, la galanterie françaiſe aurait-elle à s'en plaindre ; mais, ſi l'on en croit les femmes, les Chaſſeurs ne ſont point galans.

Après tout ce qu'on vient de lire ſur la Chaſſe, il ne me reſte à tranſcrire ici que certains détails concernant quelques-uns des animaux qui en faiſaient l'objet.

(*a*) Il eſt mention de *dragées* & de *larmes* pour le menu gibier, dans les *ruſes innocentes pour toutes ſortes d'oiſeaux & de bêtes, par le Solitaire inventif*, ann. 1688. L'auteur nous apprend auſſi qu'on faiſait en Guyenne, à Cabarles, à Aſir, au Mas-de-Verdun, une poudre plus forte que toutes les autres de France.

CINQUIEME SECTION.

Du Gibier à plumes.

Nos Pères étaient bien moins délicats que nous sur la tendreur, ou sur la dureté des viandes. On aura peine à croire qu'ils mangeaient le héron, la grue, la corneille, la cicogne, le cigne, le cormoran, & le butor; que ces oiseaux étaient servis sur les meilleures tables; & qu'on les regardait même, sur-tout les trois premiers, comme excellens. Il en existe des preuves dans les Poésies du XIIe & du XIIIe siècle. Taillevant, premier Cuisinier du Roi Charles VII, auteur dont il nous reste un traité de cuisine que j'aurai lieu de citer plusieurs fois dans la suite, enseigne à accommoder la plupart de ces animaux. Dans des statuts de Bordeaux, faits en 1585, pour la police de la vente du gibier, dans le réglement de Henri II, en 1549, pour le même objet, le héron est compté parmi les oiseaux qu'il est permis de porter au marché. Quand Charles IX passa par Amiens, outre les douze dindons qu'on lui présenta, ainsi que je l'ai dit plus haut, outre des chapons gras, des poulets, des pâns, des faisans, & des cailles; on lui offrit encore douze hérons, douze aigrettes, six butors, six cignes, & six cicognes. Bélon, (*histoire des oiseaux*, an. 1555) dit que le butor, quoique d'un goût rebutant la

Hérons, Grues, Cicognes, Butors, Cormorans, &c.

première fois qu'on en mange, *cependant eſt entre les délices françoiſes.*

Liébaut appelle le héron une *viande royale.* Nous voyons par cet auteur, par Beaujeu, & par d'autres écrivains contemporains, que les Gentilshommes alors avaient des héronnières; comme aujourd'hui l'on a des faiſanderies. François I, en avait fait faire deux à Fontainebleau. Cependant, on avait ſoin de nourrir d'une manière particulière les hérons qu'on deſtinait pour la table.

Il y avait des Provinces où l'on n'aimait point ce mets; & de ce nombre était la Provence, ſelon Beaujeu.

On mangeait même juſqu'aux oiſeaux de proie qui, ſe nourriſſant de chair, doivent être moins bons que les autres. Bélon aſſûre qu'un faucon, un ſacre, un vautour, rôtis ou bouillis, ſont bons à manger; & que quand un de ces oiſeaux ſe tuait en volant après le gibier, les Fauconniers l'apprêtaient auſſitôt. En Auvergne, dit-il, vous ne trouverez perſonne qui, dans l'hyver, ne mange d'une ſorte d'aigle, nommée boudrée ou goiran. Cependant, il ajoute qu'en général on rejettait les oiſeaux de nuit, & ceux qui vivent de charogne.

Un autre préjugé plus extraordinaire, c'eſt que ces mêmes hommes qui mangeaient du héron, du vautour, & du cormoran, n'oſaient point toucher au gibier, lorſqu'il était jeune. Ils regardaient cette ſorte de chair comme n'étant point encore faite, & par conſéquent comme indigeſte. Ainſi, par exemple

exemple, ils mangeaient du lièvre & de la perdrix; mais ils s'abstenaient du levreaut & du perdreau. Henri-Etienne remarque même dans son *apologie pour Hérodote*, qu'il n'y avait pas extrémement longtems que ces préventions étaient abolies. Il ajoute que, chez les Etrangers, elles avaient subsisté comme chez nous; & qu'à Venise, où il avait passé quelque tems, c'étaient les Ambassadeurs de France qui avaient appris que levrauts & les perdreaux étaient fort bons à manger.

Cignes.

La France nourrissait dans ses rivières beaucoup de cignes. Il y en avait, sur-tout, considérablement vers Tours, vers Angoulême, Cognac, & Saumur. Valenciennes, dit Liébaut, était appellé pour cette raison le *val-des-Cignes;* & l'on disait proverbialement de la Charente, qu'elle en était bordée. Enfin c'était un gibier qu'on chassait, comme nous chassons aujourd'hui le canard sauvage.

Dans plusieurs villes de Flandres & de Picardie, qui avaient des canaux, des fossés plein d'eau, des étangs, on se plaisait à y nourrir des cignes. Chacun des différens corps bourgeois en adoptait même dans ce nombre une certaine quantité, auxquels il imprimait sa marque; & cette cérémonie devenait une sorte de fête. Elle avait lieu au mois de Juillet; tems où les petits cignes ne sont pas encore assez forts pour voler. Toute la ville se rendait en bâteau à l'endroit où ils séjournaient. Les Ecclésiastiques ouvraient la chasse; puis les Nobles; puis successivement les autres corps par ordre. Comme les petits cignes suivaient leur père & mère, & que ceux-ci

avaient déja leur ſignalement, il était aiſé à chaque corps de reconnaître ceux qui lui appartenaient, afin de les marquer comme les autres. Mais il n'était pas auſſi aiſé de les prendre; & c'eſt en cela que conſiſtait la chaſſe. Du reſte, il y avait défenſe expreſſe d'en tuer aucun; &, ſi ce malheur arrivait à quelqu'un des Chaſſeurs, il payait à la Ville autant de blé qu'il en fallait pour cacher entièrement l'oiſeau ſuſpendu par le bec. La chaſſe durait ordinairement pluſieurs jours; pendant leſquels ce n'était, ſur la rivière, que feſtins, muſique, & illuminations. Elle avait encore lieu ſur la fin du dernier ſiècle, dit Sélincourt (*Parfait Chaſſeur*, ann. 1683); mais le malheur des guerres l'y abolit.

A Amiens, le nom de *chaſſe aux cignes* ſubſiſte encore actuellement. Ce n'eſt plus néanmoins qu'une promenade très-agréable, que les gens riches vont faire, dans des bâteaux couverts, ſur les différens canaux de la Somme.

Quant à la chair de cet oiſeau, Bélon dit qu'on la regardait comme *exquiſe ès délices françoiſes*.

Canards ſauvages.

Autrefois les Comtes de Ponthieu faiſaient faire annuellement, ſur certains étangs de leurs domaines, une grande chaſſe aux canards ſauvages & autres oiſeaux de rivière; & ils avaient aſſujettis leurs vaſſaux à venir y contribuer. Au mois de juillet, lorſque ces oiſeaux, par l'effet de la mue, volent difficilement, & que leurs petits n'ont point encore aſſez de force pour prendre leur vol, on tendait des panneaux, d'eſpace en eſpace, ſur les étangs. On faiſait deshabiller les payſans, qui, ran-

gés sur une même ligne, entraient dans les roseaux, les frappaient avec des bâtons, & forçaient les oiseaux de fuir en avant, du côté des panneaux. En avançant ainsi peu-à-peu, on les poussait dans les filets. Quand la chasse était achevée, on portait le gibier à la ville; le Comte en faisait des libéralités; & la journée finissait par une fête générale. Sélincourt (*Parfait Chasseur*, ann. 1683) fait mention de cet usage comme subsistant encore de son tems.

Faisans

Une partie de tout ce qu'on a lu précédemment sur la cérémonie du pân, doit s'appliquer au faisan. Cet oiseau jouissait des mêmes honneurs; on le servait sur table avec la même pompe, & recouvert de même de sa peau & de ses plumes. Enfin, on faisait sur lui des vœux, comme sur l'autre. Ce fut sur un faisan, qu'en 1453 le Duc de Bourgogne jura cette Croisade, dont j'aurai occasion de parler ailleurs.

J'ai remarqué plus haut qu'il a été un tems où l'on engraissait en mue ces oiseaux comme les chapons; & Liébaut assure que ce secret était connu des Rôtisseurs de Paris, ainsi que des marchands de volaille. Nous ne l'employons plus; mais nous avons conservé l'estime qu'avaient nos Pères pour le faisan; & il fait encore l'honneur de nos tables, comme il faisait celui des leurs; quoique beaucoup de gens prisent peu cette sorte de gibier, & qu'ils pensent, comme Champier, que s'il n'avait le mérite d'être rare, le peuple n'en voudrait pas.

« On compte en France, dit Nonnius (ann. » 1627), deux sortes de faisans; l'un qu'on nomme » royal, parce que c'est le meilleur; l'autre appellé

» bruyant». Vraiſemblablement, ce bruyant eſt notre coq de bruyère, qui eſt un oiſeau d'eſpèce différente.

Depuis quelques années, nous poſſédons une nouvelle eſpèce de faiſans, beaucoup plus belle que l'ancienne. On a nommé ceux-ci faiſans de la Chine, du lieu de leur origine; mais, trop peu multipliés encore pour être comptés parmi nos alimens, ils ne ſont juſqu'à préſent qu'un objet de curioſité.

Francolin. Le Francolin, dit Bélon, était inconnu en France; cependant on en trouvait dans les montagnes des Pyrénées; & François I, en avait mangés, qui lui avaient été envoyés du pays de Foix.

Gelinottes. Les Gelinottes, ou poules ſauvages, qu'on mangeait à Paris, venaient des Ardennes, ou de Lorraine. Elles étaient, ſelon le même Bélon, plus eſtimées que les faiſans, & ſe vendaient deux écus la pièce. Quelques auteurs confondent cet oiſeau avec le Francolin.

Gontier (*De ſanitate tuendâ*, ann. 1668) rapporte avoir connu pluſieurs Gentilshommes, qui, habitant un château ſitué près d'un bois, lâchaient dans ce bois un certain nombre de poules. Elles y devenaient ſauvages, multipliaient beaucoup, & leur offraient, quelques années après, un gibier abondant, d'un goût & d'un fumet exquis.

Coucou. Du tems de Champier, on faiſait beaucoup de cas du coucou. De tous les oiſeaux qu'on peut ſervir dans un repas, il n'y en avait même aucun, dit l'auteur, que l'on comparât à cet oiſeau, jeune encore, & pris au moment qu'il ſort du nid & qu'il commence à voler.

Pluvier. « Les Grands-Seigneurs, ajoute-t-il, priſent auſſi

» infiniment le pluvier; mais cependant c'eſt moins » ſa chair qu'ils recherchent, que le plaiſir que leur » procure cette chaſſe. Auſſi, dans leurs terres, » eſt-ce un crime capital d'en tuer un, & ce crime, » ils le puniſſent très-rigoureuſement ».

Bélon rapporte que de Beauſſe il arrivait quelquefois aux marchés de Paris tant de pluviers, qu'on eût pu en remplir des charrettes entières. Au reſte, lorſqu'on mettait cet oiſeau à la broche, l'uſage, dit-il, était de ne point le vider; & c'eſt ce qu'on faiſait auſſi pour la bécaſſine & pour les petits oiſeaux de rivière.

Grives & Etourneaux.

« Le peuple des villes, continue Champier, » nourrit en cage des étourneaux auxquels il ap- » prend à parler. Dans le tems des vendanges, » cet oiſeau eſt recherché, ainſi que la grive; parce » qu'alors il eſt gras, & qu'il a plus de goût. Néan- » moins, il y a des gens délicats qui, même alors, » ne l'admettent point à leur table *(a)*.

Allouettes.

A Paris, les allouettes ſont un mets fort commun. » On les y ſert enfilées, par ſix ou par douze, à » une petite broche de bois, & bardées de ſauge » & de lard. On en fait auſſi des pâtés, dont la ſauce » eſt l'hipocras.

(*a*) En Flandres, on conſtruiſait, à la campagne, des eſpèce fuies pour les étourneaux; ils venaient y pondre dans la ſaiſon, & l'on prenait leurs petits pour les manger. J'ai vu encore, en 1780, de ces trous à l'Abbaye de Vicogne, près de Valenciennes; & des vieillards m'y ont dit avoir mangé, dans leur jeuneſſe, des étourneaux pris ainſi.

Merles. » Pluſieurs de nos Provinces, & particulièrement » la Normandie, nourriſſent beaucoup de merles. » On les y prend à la glu ; ou, la nuit, au flambeau, » avec des filets.

Corneilles. » On fait cas de l'eſpèce de corneilles qui eſt » griſe. Elles ſe paient même aſſez cher, quand le » froid les a engraiſſées. La manière de les manger » eſt de les accommoder aux choux, ainſi que les » ramiers & les vieilles perdrix.

Cailles. » Les cailles ſont extrémement communes par » toute la France. On en prend tant en Languedoc » que, dans chaque maiſon, il y a un endroit par- » ticulier, deſtiné ſpécialement à les engraiſſer. On » en attrappe auſſi beaucoup dans nos Provinces » ſeptentrionales ; & celles de ces Provinces qui » ſont ſituées le long de la mer, vont même en » faire commerce en Angleterre.

Perdrix. » Une moitié de la France a des perdrix rouges, » l'autre moitié en a des griſes : mais les cantons » où ſe trouvent les griſes, ne font aucun cas des » rouges *(a)* ; comme ceux qui ont des rouges mé- » priſent les griſes. De nos jours, le Roi d'Angle- » terre en a fait venir de chez nous une quantité » immenſe de ces premières, dans l'eſpoir d'en peu- » pler ſon île. Elles y ſont toutes mortes.

» On peut apprivoiſer & rendre domeſtiques les » perdrix. Nous avons vu le Cardinal de Châtillon

---

(*b*) Nous ne penſons plus ainſi ; & les rouges, dans la Capitale, ainſi que dans nos Provinces ſeptentrionales, ſont les plus eſtimées.

» en avoir, près de Lisieux, des troupeaux privés. » Tous les matins, elles allaient aux champs pour » paître. Le soir, elles revenaient d'elles-mêmes » dans ses cours, comme les volailles ordinaires ».

Tournefort assure de même dans son *voyage du Levant*, avoir vu, près de Grasse, un Provençal conduire à la campagne des compagnies de perdrix, les faire approcher à sa volonté, les prendre avec la main, les caresser, & les renvoyer ensuite avec les autres.

Quant à la manière d'apprêter & de servir les perdrix, Champier nous apprend que, quand elles étaient vieilles, on les lardait, on les faisait un peu rôtir, puis on les accommodait aux choux. Les perdreaux au contraire se mettaient toujours à la broche; & on les mangeait, soit avec du jus d'oranges, soit avec une sauce piquante.

Au dernier siècle, les perdrix d'Auvergne étaient renommées. *Je dînai hier chez Mad. de la Fayette*, dit Mad. de Sévigné; *c'étaient des perdrix d'Auvergne, & des poulardes de Cân.*

Les tourterelles passaient de même pour un mets exquis. La même Sévigné, décrivant un repas magnifique qu'on lui avait donné, dit: *ce fut le plus grand & le plus beau que j'aie vu depuis long-tems. Toutes les bonnes viandes & les beaux fruits y étaient en abondance; les tourterelles, les cailles grasses, les perdreaux, &c. Nous fûmes surprises; & nous comprîmes qu'il n'est question que d'avoir de l'argent.* Tourterelles

Comme le becfigue se nourrit de graines de mirthe, & que sa chair en contracte une sorte d'amer- Becfigue;

tume, beaucoup de gens n'aimaient pas cet oiſeau, dit Beaujeu. D'autres au contraire le recherchaient, à cauſe de ce petit goût amer qui provoquait en eux la faim & la ſoif. En Provence, il était ſi eſtimé, qu'il y avait des feſtins où l'on ne ſervait que des becfigues.

SIXIEME SECTION.

Gibier quadrupede.

Lapins. PLUSIEURS Auteurs ont écrit que nous devons les lapins à l'Eſpagne, & que ce préſent n'eſt pas même extrémement ancien. C'eſt-là une erreur, au moins pour la ſeconde partie du fait. Nous liſons dans Strabon que, de ſon tems, la Gaule méridionale était tellement infeſtée de ces animaux, qu'ils dévoraient juſqu'à la ſemence des grains, & aux racines des arbres. Cette énorme multiplication des lapins ſemblerait prouver que les Gaulois n'en mangeaient pas; & en effet, il y a encore aujourd'hui pluſieurs nations qui s'en abſtiennent par répugnance.

Au reſte, quoique le lapin ſoit devenu par la ſuite un aliment pour nos Pères, il n'a pas ceſſé néanmoins d'être infiniment commun dans nos Provinces méridionales. Beaujeu, (ann. 1551) rapporte qu'un Gentilhomme Provençal étant allé à cette chaſſe avec quelques-uns de ſes vaſſaux & trois chiens, il en rapporta, le ſoir, ſix cens. Dans les îles qui

ſont auprès d'Arles, il y en a tant, dit-il, que quand un Chaſſeur n'en tue pas cent dans ſa journée, il revient mécontent.

Celles de nos Provinces où ils étaient plus rares, cherchèrent au contraire à les multiplier. On ſe rappelle ce que j'ai dit ci-devant ſur les garennes.

» Dans les villes, écrit Champier, on élève des » lapins domeſtiques de toutes les couleurs, noirs, » blancs, cendrés, &c.; & ſouvent les Rôtiſſeurs » les vendent pour lapins de garenne. Au reſte, cet » animal n'eſt recherché que lorſqu'il eſt jeune; » encore ne le mange-t-on que rôti.

» A Paris, on eſtime beaucoup les lapereaux de » Vincennes ».

De Serres parle d'un moyen, que nous n'employons plus, & qui était d'uſage au XVIe ſiècle pour rendre les lapins meilleurs. » On les châtre, dit-il; » & on les lâche enſuite dans la garenne, où ils » deviennent plus délicats & plus tendres ».

Selon Varron, les lièvres de Gaule étaient d'une grandeur extraordinaire. Liévres.

» Le levraut, continue Champier, n'a de prix » que depuis deux mois juſqu'à huit. Dès qu'il a un » an, l'on n'en fait plus de cas. Plus vieux, on le » rebute tout-à-fait; ou on ne l'emploie alors qu'en » civet, ou bien en pâté. Il y a même un proverbe » français, qui dit qu'un vieux liévre & une vieille » oie ſont la nourriture du Diable. La cervelle de » cet animal ſe mange bouillie, frite, ou grillée.

» La France nourrit dans ſes forêts beaucoup Chevreuil. » de chevreuils; mais ce mets eſt réſervé pour

» la bouche des Grands. On ne l'y mange com-
» munément que rôti.

Sanglier. » Le ſanglier ſe mange rôti, ou fricaſſé avec
» des navets. Il n'en eſt pas ainſi de la hure ; elle
» s'accommode à part ; mais un pareil morceau ne
» convient qu'aux gens très-riches.

Cerf. » On ſert auſſi à leur table certain morceau du
» cerf, qu'on appelle le cimier. Pour le bois de
» cet animal, lorſqu'il eſt jeune & nouveau en-
» core, on le mange coupé par tranches & frit ;
» mais c'eſt-là un mets de Roi ».

Dans les manuſcrits du XIIIe ſiècle, j'ai trouvé une pièce intitulée *la deviſe des Lécheurs* (des gourmands), où l'on vante beaucoup la langue de cerf entrelardée.

Bléreau. » Un jour, dit Beaujeu, un de mes domeſtiques
» m'apporta un bléreau qu'il avait tué, & qui
» était fort gras. Comme ces animaux ne vivent
» que de fruits, & que par conſéquent leur chair
» doit être agréable & ſaine, je m'aviſai de mettre
» celui-ci en pâté. On le trouva ſi exquis que,
» depuis ce tems, le bléreau, qui auparavant était
» en Provence totalement dédaigné, y eſt devenu
» le gibier qu'on chaſſe avec le plus d'ardeur ».

SEPTIEME SECTION.

Lait, Beurre, Œufs, & Fromage.

Le lait & le beurre qui nous ſont permis aujourd'hui, même en carême; les œufs dont nous n'uſons alors qu'avec une permiſſion particulière; le fromage enfin que nous regardons comme un aliment de la plus ſévere abſtinence, n'ont pas été toujours, ni également permis, ni également prohibés. Long-tems, ces différentes ſubſtances furent étrangères aux réglemens de la diſcipline eccléſiaſtique; ou plutôt, l'Egliſe n'ayant d'abord rien décidé ſur les mêts qui pouvaient être permis ou défendus les jours de jeûne, les Fideles, pendant pluſieurs ſiècles, n'eurent ſur cela d'autre régle de conduite, comme le prouve le Docteur Launoï, que celle que leur preſcrivait à eux-mêmes la dévotion. *Sunt & alia in catholicâ Eccleſiâ inſtituta vivendi præſtantia*, dit S. Epiphane; *nimirum quod alii carnibus prorſus abſtineant tam quadrupedum & avium quam piſcium, nec non ovis & caſeo. Alii quadrupedibus duntaxat; ſed avibus ac ceteris veſcuntur. Alii etiam ab avibus temperant; ova & piſces retinent; quibus nonnulli etiam abſtinent, qui tamen caſeum ſibi permittunt. Alii verò caſeo non utuntur. Præterea quidam a pane abſtinent; quidam ab arborum fructibus, & coctis omnibus.*

« Les Fideles Catholiques ſuivent, dans leur ma-
» nière de vivre, pluſieurs régimes recommanda-

» bles : car les uns s'abſtiennent non-ſeulement de
» la chair des quadrupedes, des oiſeaux, & des
» poiſſons, mais encore d'œufs, & de fromage ;
» les autres renoncent uniquement aux quadrupe-
» des, & ſe permettent les oiſeaux & tous les au-
» tres alimens. Ceux-ci ne mangent point de vola-
» tiles ; mais ils mangent des œufs, & du poiſſon.
» Ceux-la s'interdiſent les œufs. Il en eſt qui n'u-
» ſent que de poiſſon ſeulement ; il en eſt qui,
» s'abſtenant de poiſſon, mangent du fromage,
» dont d'autres ſe privent. Enfin, quelques-uns re-
» jettent le pain ; & quelques autres, les fruits des
» arbres, ainſi que tout aliment cuit ».

On lit de même dans Socrate. *Alii omnino ab omni animantium genere abſtinent. Alii inter animantia ſolos piſces comedunt ; alii cum piſcibus volucres etiam manducant, eas que ex aquâ, ut eſt apud Moyſen, naſci aſſerunt..... Sunt qui cum ad horam nonam jejunaverunt, variis ciborum generibus utuntur. Aliâ ratione apud alias gentes jejunatur : cujus rei ſunt cauſæ prope infinitæ. Ac quoniam nemo de eâ re præceptum litterarum monumentis proditum poteſt oſtendere, perſpicuum eſt Apoſtolos liberam poteſtatem in eadem cujuſque menti & arbitrio permiſiſſe. Hanc diſparem jejuniorum rationem in eccleſiis eſſe cognoſcimus.*

« Les uns s'abſtiennent généralement de tous les
» animaux ; les autres, dans tout le genre animal,
» ne mangent que du poiſſon ; d'autres joignent
» aux poiſſons les volatiles, & les croient nés de
» l'eau, comme le dit Moyſe..... Il en eſt qui,
» lorſqu'ils ont jeûné juſqu'à la neuvième heure,

» ſe permettent alors diverſes ſortes d'alimens. Les » différentes nations ont leurs différentes manières » de jeûner; & il y a une infinité de cauſes de cette » diverſité. Car, comme perſonne ne peut montrer » dans les Livres Saints rien de précis ſur cette » matière, il eſt évident que les Apôtres ont laiſſé » à chaque Fidele la liberté de faire en ce genre » ce qui lui plairait; & c'eſt, ſelon moi, la raiſon » des différences de jeûnes qui ſubſiſtent dans les » différentes égliſes ».

L'Hiſtorien Nicéphore dit, à quelques mots près, la même choſe que Socrate.

On n'eut point dans l'Occident, & en France ſur-tout, des principes plus fixes que dans l'Egliſe greque. Théodulphe, Evêque d'Orléans (an. 797), enſeignant, dans une inſtruction aux Prêtres de ſon Diocèſe, les alimens que l'on peut, & ceux que l'on ne doit pas ſe permettre aux jours de jeûne, dit expreſſément : *Qui ovis, caſeo, piſcibus, & vino abſtinere poteſt, magnæ virtutis eſt* (*a*). « C'eſt un » homme d'une grande vertu que celui qui peut » s'abſtenir d'œufs, de fromage, de poiſſon, & de » vin ».

Ailleurs il ajoute : *Vini ebrietas & luxuria prohibita ſunt, non lac & ova. Non enim ait Apoſtolus, nolite comedere lac & ova, ſed nolite inebriari vino, in quo eſt luxuria.* « Ce qui eſt défendu, c'eſt l'ivreſſe

(*a*) Ces paroles de Théodulphe furent adoptées par un Concile d'Angleterre, qui en fit un Canon.

» & la luxure, & non le lait & les œufs : car l'A-
» pôtre ne dit point, abſtenez-vous d'œufs & de
» lait; mais il dit, ne vous ennivrez point avec le
» vin qui produit la luxure ».

Aujourd'hui, nous ne jeûnons point les Dimanches de carême, par reſpect pour ce jour que nous regardons particuliérement comme un jour de réjouiſſance. Alors, non-ſeulement on ne jeûnait point le Dimanche, mais de plus on faiſait gras. Une vie de S. Sor, imprimée par le P. Labbe dans ſa *Bibliotheque*, prouve qu'au Xe ſiècle cette coutume ſubſiſtait; puiſque le Saint, ce jour là, mangea du cerf avec les ſiens. Dans certains cantons, l'uſage ſe maintint plus long-tems encore; comme on le voit par une autre vie d'un certain Godefroi, Evêque d'Amiens vers 1100. » Le jour des cendres, les Amiennois
» s'étant rendus à l'égliſe de S. Firmin, dit le Lé-
» gendaire, le bienheureux Godefroi vint, nus
» pieds ſelon ſa coutume, & couvert d'un cilice,
» exhorter ſes ouailles. Il leur défendit, dans ſon
» diſcours, de manger de la viande depuis ce jour-
» là juſqu'à Pâques. Mais, loin de déférer à ſes
» ordres, ils proteſterent au contraire qu'ils ne
» quitteraient point une coutume ancienne; &,
» après beaucoup de plaintes contre leur Evêque,
» qui ſans ceſſe ſe plaiſait, diſaient-ils, à imaginer
» des auſtérités nouvelles, ils déclarerent qu'ils
» mangeraient de la viande le Dimanche. Ils en
» mangerent en effet. Le Prélat le ſut; mais il fer-
» ma les yeux, & attendit que les circonſtances
» devinſſent plus favorables, ».

Long-tems auparavant, les Grecs s'étaient fait peu-à-peu, sur le jeûne quadragésimal, une morale plus sévére que la nôtre. Ils en vinrent même jusqu'à blâmer notre conduite en ce point. Le premier qui affecta le rigorisme, fut Photius, Patriarche de Constantinople. Il nous fit, à ce sujet, des reproches, auxquels Ratram, Moine de Corbie, Hincmar, Archevêque de Rheims, Eudes, Evêque de Paris, & plusieurs autres personnages célèbres du tems, répondirent. *Reprehendere moliuntur*, dit Hincmar dans sa lettre an. 867, *quod octo hebdomadibus ante pascha à carnium, & septem hebdomadibus à casei (a) & ovorum esu, more suo, non cessamus.* Eudes avance, pour nous excuser, que l'abstinence chrétienne est un usage qui varie selon les lieux & les églises. " En Italie, dit-il, on s'abs-
„ tient, pendant trois jours de la semaine, de tout
„ aliment cuit au feu, parce que ce pays abonde
„ en excellens fruits de tout genre. Dans les can-
„ tons qui n'ont pas la ressource de ces bons fruits,
„ on cuit au feu tous les alimens. En Allemagne,
„ on ne peut se passer d'œufs, de lait, de beurre,
„ & de fromage ; quoique quelques personnes s'en
„ privent volontairement. Enfin, il y a des gens
„ qui, le Vendredi & le Jeudi Saints mêmes, man-
„ gent à l'ordinaire des œufs & du laitage ».

(a) Aujourd'hui encore, les Russes, qui, comme on sait, suivent la religion greque, s'abstiennent du beurre pendant leurs différens carêmes.

Pour les œufs, il n'eſt pas ſurprenant qu'on ſe les ſoit permis ſans ſcrupule. L'opinion ayant établi que la volaille était un aliment maigre, de même nature que les poiſſons, on raiſonnait conſéquemment en regardant comme maigre auſſi l'œuf que cette volaille avait pondu. Le Diplôme de Charles-le-Chauve, en faveur de l'Abbaye de S. Denis, accorde, entr'autres choſes, à ce Monaſtère, onze cens œufs, annuellement, aux trois grandes fêtes de l'année: or l'on ſait que l'Ordre de S. Benoît faiſait toujours maigre. L'Abbaye de S. Maur-des-Foſſés percevait, tous les ans, à Ozoir, à Torcy, à Boiſſi-S.-Léger, & à Ferrieres, un certain nombre d'œufs pour la pitance des Moines. Enfin, les Chartreux qui obſervent un carême perpétuel, & qui, dans tous les tems, l'ont obſervé avec la régularité la plus ſtricte, mangeaient des œufs. Leurs ſtatuts ne les leur défendent que pendant l'avent; ils les leur permettent formellement pendant tout le reſte de l'année.

Cependant, il y avait des perſonnes dévotes & de ſaints perſonnages qui ſe faiſaient ſcrupule de toucher aux ſubſtances qui ſont une production animale. On lit dans la vie de S. Jaques, Hermite du Berry, qu'il *ne ſe permettait pas tout ce qui vient de la chair, comme œufs & fromage; qu'il n'en uſait que quand il était malade : & encore fallait-il le preſſer beaucoup.* Dans celle de S. Benoît-d'Aniane, on trouve que le Saint, non-ſeulement défendait d'apprêter avec de la graiſſe ſes alimens, (il a été parlé

plus

plus haut, & il ſera encore parlé ailleurs, de l'uſage où étaient les Moines, qui faiſaient maigre, d'accommoder à la graiſſe leurs légumes); mais même qu'il pouſſait le ſcrupule *juſqu'à en ôter le plus petit morceau de fromage.*

Au reſte, ce rigoriſme n'était que celui de quelques particuliers. L'opinion générale regardait comme licite, ce que, par mortification, ceux-ci ſe défendaient à eux-mêmes; &, juſqu'aux éloges donnés par le Légendaire à leur abſtinence, tout prouve que le vulgaire penſait & agiſſait autrement qu'eux.

Il paraît pourtant que le beurre, ſoit préjugé, ſoit uſage, ne ſe mangeait guères, les jours maigres, qu'en ſubſtance; & que, dans les cuiſines, on ne l'employait point en aſſaiſonnement. Les alimens alors, chez les Moines ſur-tout, s'apprêtaient avec de l'huile; coutume adoptée des pays chauds, où l'on a des oliviers en abondance, & peu de pâturages; & qui ne convenait nullement à nos climats, où l'on a beaucoup de pâturages & très-peu d'oliviers. Auſſi l'huile venait elle à manquer ou à renchérir, on ne ſavait plus comment faire; & cet inconvénient devenait conſidérable, ſur-tout pour celles de nos Provinces qui, par leur poſition, ſe trouvent éloignées des cantons à olives; c'eſt-à-dire, pour une grande partie de la France. Il y eut à ce ſujet, des repréſentations faites au Concile tenu en 817 à Aix-la-Chapelle; & le Concile y eut égard. La France n'ayant point d'huile, il permit aux Réguliers, d'employer, pour apprêter leurs alimens, la

graiſſe animale ou l'huile de lard. *Et quia oleum olivarum Franci non habent, voluerunt Epiſcopi ut (Canonici Regulares) oleo lardino utantur.*

Par la ſuite, on trouva, comme je l'obſerverai ailleurs, que c'était-là une friandiſe peu convenable à des gens qui ſe dévouaient, par pénitence, à une vie auſtère. On défendit le jus de lard; dès lors il fut regardé par les Fidèles comme aliment gras; & l'on fut obligé, en conſéquence, d'y ſubſtituer le beurre pour l'aſſaiſonnement des mets. Cette derniere ſubſtance devenant en quelque ſorte néceſſaire, elle ſe combina avec le jeûne le plus rigoureux. C'eſt ce qui réſulte d'un ouvrage intitulé *de Clauſtro animæ*, par Hugues de Feuillet, Abbé de S. Denis en 1149. L'auteur, examinant quelle doit être la nourriture d'un vrai Religieux, dit qu'il doit vivre de fruits & de légumes; & que *ces légumes doivent être apprêtés, non avec de la graiſſe, mais avec du beurre, de l'huile, ou du lait.*

Néanmoins, l'uſage du beurre & du lait, quoiqu'autoriſé par une longue preſcription, attira enfin l'animadverſion Eccléſiaſtique. Un Concile d'Angers en 1365 le condamna, & voulut ramener à l'ancien uſage de l'huile. *Nous ſavons*, dit le Concile, *que dans pluſieurs cantons, non-ſeulement les Réguliers, mais encore les Clercs, uſent de lait & de beurre en carême & les jours de jeûne; quoiqu'ils aient du poiſſon, de l'huile, & tout ce qui eſt néceſſaire pour ce tems-là. En conſéquence, nous défendons à toute perſonne, quelle qu'elle ſoit, le lait & le beurre*

en carême, même dans le pain & les légumes; à moins qu'elle n'en ait obtenu une permiſſion particuliere.

Toute rigoureuſe qu'était la loi impoſée par le Concile, elle fut obſervée très-rigoureuſement juſques vers les dernières années du XVe ſiecle. Les Rois mêmes s'y aſſujettirent, ainſi que le reſte de la Nation. Charles V, dont la ſanté ſe trouvait altérée depuis qu'il avait été empoiſonné par le Roi de Navarre, ayant eu beſoin d'adoucir ſon maigre par l'uſage du lait & du beurre, ſoit en alimens, ſoit en aſſaiſonnemens, il en demanda la permiſſion au Saint-Siège. Le Pape, c'était Grégoire XI, y conſentit; mais il exigea un certificat du Confeſſeur & du Médecin; & impoſa même au Prince, pour compenſation, un certain nombre de prières & d'œuvres pies. Et, ce qui montre juſqu'où l'on pouſſait alors le ſcrupule ſur ces ſortes de matières, c'eſt que le Pontife, dans ſa même Bulle, accorde aux Officiers du Monarque la permiſſion de *goûter* aux ſauces & aux ragoûts qu'ils apprêteront pour lui avec du beurre & du lait.

Pour la deffaute d'huile, on mangeoit du beurre en iceluy quareſme, comme en charnage; dit le *journal de Paris ſous Charles VI & Charles VII.*

Enfin, en 1491, la Reine Anne, Ducheſſe de Bretagne, fit, de même qu'avait fait Charles V, ſollicier à Rome la permiſſion d'uſer de beürre; &, cette permiſſion, elle la demandait non-ſeulement pour elle, mais pour ſa Maiſon. La raiſon qu'elle alléguait au Souverain Pontife, était que la

Bretagne ne produiſait point d'huile. Sept ſiecles auparavant, une raiſon pareille avait fait accorder aux Réguliers la graiſſe de lard. Cette fois-ci elle valut à la Maiſon de la Reine l'uſage du beurre. Encouragée par cette faveur, la Bretagne demanda & obtint la même grace. Nos autres Provinces, qui avaient le même motif pour la ſolliciter, la demandèrent ſucceſſivement auſſi; & c'eſt ainſi que nous ſommes parvenus à en jouir; mais originairement nous en ſommes redevables à la requête que préſenta, la première, à ce ſujet, la Reine Anne.

Cependant, en accordant ces permiſſions, le S. Siége y ajoutait toujours, pour condition préliminaire & indiſpenſable, qu'on ſerait tenu à faire certaines prières, & ſur-tout quelques aumônes. Dans Paris, les Marguilliers de Paroiſſes demandèrent que la deſtination de ces aumônes fût fixée particuliérement, & qu'on l'appliquât à l'entretien ou à la réparation des égliſes. Ils l'obtinrent; & de-là naquirent ces *troncs pour le beurre*, qui pendant long-tems ſubſiſtèrent dans nos égliſes paroiſſiales, & qu'enſuite on ſupprima prudemment, parce que devenant inutiles, ils n'étaient plus que ridicules.

Une fois familiariſés avec l'uſage du beurre en maigre pour les aſſaiſonnemens, les Français s'accoutumerent à le regarder comme aliment maigre, lorſqu'il était mangé en nature; & ils finirent par croire qu'on ne devait en uſer que les jours maigres. C'eſt au moins ce qui réſulte d'une lettre de Mad. de Sévigné (ann. 1680), dans laquelle cette Dame,

décrivant un grand repas donné par les Etats de Bretagne à l'occaſion du petit Prince de Léon, que les Etats avaient tenu ſur les fonds de Baptême, s'exprime ainſi : *c'était la Bretagne entière, M. le Gouverneur de Bretagne, MM. les Lieutenans-Généraux de Bretagne, M. le Tréſorier de Bretagne..... On aurait danſé les paſſe-pieds de Bretagne, ſi l'on y eût danſé; & mangé du beurre de Bretagne, s'il eût été jour maigre.*

Tant que le lait avait été réputé ſubſtance graſſe & animale, le fromage, qui eſt fait avec du lait, avait été prohibé auſſi pour certains jours; & ce raiſonnement était conſéquent. *Mangeoient char en kareſme, fromaige, lait, & œufs, comme en charnaige*, dit un ouvrage déja cité plus haut, le *journal de Paris ſous Charles VI & Charles VII.* Nous autres qui, depuis la permiſſion accordée par le Souverain Pontife, ſommes accoutumés à regarder le beurre & le lait comme alimens maigres, nous uſons de fromage dans les tems de jeûne & d'abſtinence ; & nous raiſonnons auſſi conſéquemment que nos Pères, quoique le réſultat de leur doctrine & de la nôtre ſoit contradictoirement oppoſé. Quelque bizarres que ſoient en apparence les opinions des hommes, lorſque l'on compare un ſiècle avec un autre, elles ne ſont pas toujours auſſi étranges qu'au premier aſpect elles ſemblent l'annoncer. Toutes ont un principe, bon ou mauvais, ſur lequel elles ſont fondées. Admettez une fois ce principe; la conſéquence vous paraîtra juſte.

Quand on eut changé d'opinion ſur la nature des

volatiles, & qu'on ne les crut plus poiſſons, alors on changea néceſſairement auſſi de façon de penſer ſur les œufs. Ceux-ci devinrent, comme les oiſeaux, un aliment prohibé en maigre, ou au moins en carême. La permiſſion accordée pour le beurre enhardit à demander celle des œufs; mais cette derniere devait être difficile à obtenir: car enfin on avait, pour ſolliciter la premiere, une raiſon excellente, le défaut d'huile; mais quel prétexte apporter pour la ſeconde. Il s'en préſenta cependant; & Jules III, en 1555, accorda la diſpenſe. Néanmoins les préventions ſur cet objet étaient devenues ſi fortes, que la Bulle du Pape fut brûlée, dit Sauval, par Arrêt du Parlement. Malgré la Bulle, un Concile de Bourges, en 1584, défendit d'uſer d'œufs en carême, à moins qu'on ne fût malade. Bientôt pourtant on ſentit l'avantage d'une grace à laquelle tout le monde gagnait; mais néanmoins l'autorité épiſcopale n'en a jamais fait qu'une faveur paſſagere. La diſpenſe n'eſt point à perpétuité, comme celle du beurre; il faut la demander, tous les ans, à l'Evêque diocéſain; & perſonne n'ignore qu'elle occaſionne une proceſſion, la premiere ſemaine de carême.

Œufs de Pâques.

S'il était pénible de s'abſtenir d'œufs pendant quarante jours entiers, ce devait être auſſi une grande joie d'en reprendre l'uſage, quand le tems de pénitence venait à ceſſer. La dévotion, qui dans certains tems s'introduit par-tout, fit même de cette époque une cérémonie religieuſe. On allait à l'égliſe, le Vendredi-Saint & le jour de Pâques,

offrir & faire bénir des œufs. Ces œufs bénis, rapportés dans les familles, y occaſionnaient une ſorte de fête & de réjouiſſance. Les parens, les voiſins, les amis s'en envoyaient mutuellement; & de-là vint l'expreſſion proverbiale, *donner les œufs de Pâques.* Pour enjoliver le préſent, on les teignait en rouge ou en bleu; on les mouchetait, on les bariolait de différentes couleurs. Enfin, le don ou l'envoi des œufs devint un uſage ſi général, qu'en beaucoup de villes il donna lieu à un abus ſuperſtitieux, mais plaiſant.

L'un des jours de la ſemaine de Pâques, les Etudians des écoles, les Clercs des égliſes, les jeunes gens de la ville, s'aſſemblaient dans la place publique au bruit des ſonnettes & des tambours. Les uns portaient des étendarts burleſques; les autres étaient armés de lances ou de bâtons. De la place, ils ſe rendaient, avec le tapage horrible dont on imagine qu'était capable une pareille cohue, à la porte extérieure de l'égliſe principale du lieu. Là, ils chantaient Laudes; après quoi ils ſe répandaient dans la ville pour quêter les œufs de Pâques.

En certaines Provinces, la proceſſion des œufs était fixée au Jeudi de la mi-carême. Mais, comme alors on ne pouvait point quêter d'œufs, puiſque dans ce moment-là ils étaient défendus, on recevait, en place, quelque autre denrée, qui portait néanmoins le même nom.

A la Cour, l'uſage était, le jour de Pâques, de porter chez le Roi, après la grand-meſſe, des œufs peints & dorés. Sa Majeſté les diſtribuait à ſes Cour-

tiſans. Il n'y a guères qu'une trentaine d'années que cette coutume eſt abolie. Elle ſubſiſte encore en Ruſſie, & à la Cour de pluſieurs Souverains.

La plupart de nos Provinces ont conſervé celle des œufs peints & durs, en préſent, le jour dont nous parlons. A Auxerre, on les appelle des *roulées;* parce qu'on s'en ſert, en guiſe de boules, pour un certain jeu où il s'agit d'atteindre, en les faiſant *rouler*, un but déſigné.

Œufs durs employés en mer.

Parmi les proviſions de bouche dont les Marins chargeaient leurs vaiſſeaux pour des voyages de long cours, ou pour des expéditions, il y avait ordinairement des jaunes d'œufs, (d'œufs durs ſans doute), battus & mis en tonneaux. Froiſſart les compte au nombre de celles que Charles VI avait fait embarquer ſur ſa flotte, lorſqu'il méditait une deſcente en Angleterre. *On empliſſait les vaiſſeaux*, dit-il, *de chairs & de poiſſons ſalés, de vins, cervoiſe* (bierre), *orge, avoine, ſeigle, blé, aulx, ognons, pois, feves, foin en baril, chandelles de cire, bouteilles à verjus, bouteilles à vinaigre, pots, godets, cuillières de bois & d'étain, chandeliers, baſſins, cochons gras, haſtiers* (broches), *outils de cuiſine, outils de bouteillerie, ſel, biſcuits, farine, graiſſe, & MOYAUX D'ŒUFS BATTUS EN TONNEAUX.*

Moyens de conſerver les œufs frais.

Il y a long-tems qu'on a cherché à conſerver frais les œufs, c'eſt-à-dire à les conſerver toujours pleins; car un œuf plein eſt un œuf frais : il ne s'altère que parce qu'il laiſſe tranſſuder par ſes pores une partie de ſa ſubſtance. Pour empêcher cette évapo-

ration, nos anciens livres d'agriculture conſeillent de mettre les œufs dans l'eau, dans l'huile, dans du ſable, du ſon, des cendres, du ſel, de la ſciure de bois, &c.

En Aſie, on les garde, dit-on, en les enveloppant d'une couche de cendres humectées avec de l'eau de mer. L'eau ordinaire ferait le même effet; & le procédé, ſi l'enveloppe ne gerçait point en ſe deſſéchant, ſerait un des plus avantageux, parce-qu'il bouche plus complettement & plus immédiatement les pores.

Réaumur en enſeigne un autre, qu'il prétend plus commode & plus expéditif; c'eſt de mettre au feu de la graiſſe de mouton, & d'y tremper l'œuf lorſqu'elle commence à fondre. Un pareil enduit ſuffira, dit-il, pour arrêter toute déperdition de ſubſtance.

Enfin j'ai entendu l'Abbé Nollet, à ſes leçons de Phyſique expérimentale, propoſer auſſi une méthode. » Au commencement de l'automne, diſait-il, prenez une certaine quantité d'œufs frais, non fécondés; c'eſt-à-dire, pondus par des poules qui auront été ſéparées du coq depuis un mois. Attachez ſur leur pointe, avec un peu de cire d'Eſpagne, les deux extrémités d'un bout de fil; ce fil formera ainſi un anneau par lequel vous les ſuſpendrez à un clou. Ayez dans un vaſe, ou dans un grand gobelet, certaine quantité de vernis. Le meilleur de tous, parce qu'il eſt le moins couteux & le plus facile, eſt celui qui peut ſe faire avec de la cire d'Eſpagne commune, réduite en poudre, & infuſée dans de l'eſprit-de-vin. Vous

„ préſenterez ſucceſſivement votre vaſe ſous cha-
„ cun des œufs ; vous les y plongerez ; & c'en
„ ſera aſſez pour les conſerver. Si vous voulez
„ enſuite les faire cuire, ou même les faire couver,
„ ſuppoſé qu'ils fuſſent féconds, vous n'aurez qu'à
„ les frotter avec un pinceau trempé dans de l'eſ-
„ prit-de-vin pur. Le vernis diſparaîtra ; & la coque
„ reſtera nette, ſans avoir ni ſes pores empâtés, ni
„ ce coup d'œil huileux & dégoûtant que lui donne
„ la méthode des graiſſes ».

Confection du fromage.

Il eſt probable que, dans tous les tems, les procédés généraux pour faire le fromage ont été les mêmes ; mais la ſituation reſpective des différens cantons de la France, a dû introduire pourtant, dans la manipulation, des différences locales. " En Auver-
» gne, par exemple, dit Champier, on ſalait beau-
» coup le fromage ; ailleurs on le ſalait peu ; dans
» l'Autunais, on ne le ſalait point du tout, parce
» que le ſel y était trop cher ».

Selon de Serres, pour former un fromage excellent, il fallait le compoſer avec du lait de vache, du lait de chèvre, & du lait de brebis, mêlés enſemble. " Chacun de ces différens laits lui com-
» muniquera, dit il, ſes bonnes qualités ; ainſi que
» le témoigne l'ancien proverbe, *beurre de vache*,
» *fromage de brebis*, *caillé de chèvres* ».

L'auteur voudrait auſſi qu'on pratiquât en France le procédé qu'on pratiquait à Lodi & à Parme, pour faire ces fromages *cogneus par tout le monde par leur bonté ;* qu'on y fît bouillir le lait. " On l'ob-
» ſerve, dit-il, dans quelques endroits de la Suiſſe,

» où l'on cherche à imiter le Parméſan »; mais il ſe plaint que les Français le négligent, excepté dans certains cantons.

Fromage perſillé.

On connaît depuis très-long-tems l'art de perſiller le fromage; c'eſt-à-dire, de faire entrer dans ſa pâte, lorſqu'on le fait, certaines herbes qui, en lui communiquant leur ſaveur *(a)*, lui donnent encore des veines ou taches vertes, aſſez agréables à l'œil. Ce ſecret a au moins neuf ſiècles, comme le prouve l'anecdote ſuivante ſur Charlemagne, rapportée par le Moine de S. Gal.

» L'Empereur, dans un de ſes voyages, dit l'Hiſ» torien, deſcendit à l'improviſte & ſans être at» tendu, chez un Evêque. C'était un vendredi. Le » Prélat n'avait point de poiſſon; & il n'oſait d'ail» leurs, à cauſe de l'abſtinence du jour, faire ſervir » de la viande au Prince. Il lui préſenta donc ce » qu'il avait chez lui, de la graiſſe & du fromage; » (on ſe rappelle ce qui a été dit ci-deſſus ſur la » graiſſe). Charles mangea du fromage; mais, pre» nant les taches du perſillé pour de la pourriture, » il avait ſoin auparavant de les enlever avec la » pointe de ſon couteau. L'Evêque, qui était debout » auprès de la table, ainſi que la ſuite du Prince, » prit la liberté de lui repréſenter que ce qu'il jet» tait était le meilleur du fromage. Charles goûta » donc du perſillé; il trouva que ſon hôte avait

(*a*) Les Romains mêlaient dans le leur du thim, réduit en poudre. Aujourd'hui encore, certains cantons de Lorraine font des fromages, dans la pâte duquel ils ſement de la graine de fenouil.

» raiſon, & le chargea même de lui envoyer, tous
» les ans, à Aix-la-Chapelle deux caiſſes de fro-
» mages pareils. Celui-ci répondit qu'il était bien
» en ſon pouvoir d'envoyer des fromages ; mais
» qu'il ne l'était pas d'en envoyer de perſillés, parce
» que ce n'eſt qu'en les ouvrant qu'on peut s'aſſurer
» ſi le marchand n'a point trompé. Eh bien, dit
» l'Empereur, avant de les faire partir, coupez-les
» par le milieu ; il vous ſera aiſé de voir s'ils ſont
» tels que je le deſire. Vous n'aurez plus enſuite
» qu'à rapprocher les deux moitiés, en les aſſujet-
» tiſſant avec une cheville de bois ; puis vous met-
» trez le tout en caiſſe ».

Fromages gaulois.

De tout tems, nos différentes Provinces ont eu chacune des fromages plus ou moins eſtimés ; & il y a même peu de pays qui puiſſent ſe vanter d'en avoir autant, & autant d'auſſi bons que la France. Pline témoigne que, de ſon tems, on cherchait à Rome ceux de Nîmes, ainſi que ceux du Mont Loſere au Gévaudan, & des pays circonvoiſins ; mais ces fromages, ajoute le Naturaliſte, avaient l'inconvénient de ne pas ſe conſerver ; il fallait les manger frais.

Martial fait mention de ceux de Toulouſe.

Fromages français les plus renommés.

Sous les Rois de la troiſième Race, Chaillot, village auprès de Paris, en faiſait qu'on recherchait dans la Capitale. Les habitans avaient même le droit d'envoyer paître leurs vaches dans cette île de la Seine, qu'anciennement on nommoit Maquerelle, & qu'actuellement on nomme île des Cignes : mais en retour, ils étaient tenus à préſenter, tous les ans,

à l'Abbé de S. Germain, le jour de l'Aſcenſion, deux grands bouquets, ſix petits, un denier pariſis pour chaque vache, & un fromage gras.

Au XIIe & XIIIe ſiècle, on eſtimait auſſi à Paris ceux de Champagne, & celui de Brie ſur-tout.

Ce dernier, qu'on y priſe encore ſingulièrement, eſt pluſieurs fois nommé avec éloge chez nos Fabliers & chez nos Poëtes anciens. On le criait dans les rues; mais Euſtache Deſchamps, Poëte qui écrivait ſous Charles VI, dit malignement que c'était la ſeule bonne choſe qui nous vînt de la Brie. Aujourd'hui, nous en avons de deux ſortes : les fromages en table, & ceux qui, étant liquides, arrivent en pot. Ces derniers ſont connus ſous le nom de fromages de Meaux. Dans la claſſe des premiers, les meilleurs ſont ceux de Nangis.

Par les ſtatuts donnés aux Pâtiſſiers en 1522, le Roi accorde à ces artiſans le droit de viſite ſur les fromages de Brie qui ſe vendent dans la ville de Paris & de ſes fauxbourgs; *attendu qu'iceux Pâtiſſiers y ont intérêt, pour ce que journellement ils mettent en œuvre ladite marchandiſe.*

Platine, (ann. 1509), cite parmi les bons fromages ceux de Chauni en Picardie, de Bréhémont en Touraine, de la grande Chartreuſe dans le Dauphiné, de l'Epine & de Roſanais en Bourgogne.

Charles Etienne vante ceux de Craponne en Auvergne, ceux de Béthune en Flandres, les *Angelots* de Normandie, & les fromages de crême

frais, que Montreuil & Vincennes fourniſſaient à Paris.

Champier, qui parle avec éloge de ces derniers, dit que les payſannes les apportaient à la ville, dans des petits paniers de jonc, & qu'on les mangeait ſaupoudrés de ſucre. Aujourd'hui, non-ſeulement Vincennes & Montreuil, mais preſque tous les villages voiſins de la Capitale, y en envoyent journellement de pareils. Les plus eſtimés ſont ceux de Viri. L'Abbé de Marolles, au dernier ſiècle, diſait que les Pariſiens recherchaient auſſi ceux de Vanvres, de Clamart, de Montreuil, & de Grosbois (*a*).

Le même Champier vante auſſi ceux de la Chartreuſe, de Bréhémont, de Béthune, & de Craponne; qui, tous quatre, ont été déja cités. Il dit des *Angelots* qu'ils ſont agréables, mais qu'ils ſe conſervent peu. Dans ſa liſte, il ajoute les rougerets de Lyon, les fromages de Brienne, de Breſſe, de Sens, & de Limoges. Mais il met au-deſſus de tous, ceux d'Auvergne, tant les ronds que les cylindriques; & regarde même ces deux eſpèces comme les meilleures d'Europe.

Selon Liébaut, les Auvergnacs employaient dans la confection de leurs fromages la propreté la plus

---

(*a*) Ce témoignage de l'Abbé de Marolles ſe trouve dans la traduction qu'il a publiée de Martial en 1635. A propos de ce que le Poëte latin dit ſur le fromage de Toulouſe, ſon traducteur nous donne, dans une note, une très-longue liſte de tous les fromages de France, qui avaient quelque réputation.

minutieuſe & la plus recherchée. Ils pouſſaient même l'attention, dit-il, juſqu'à n'y faire travailler que des enfans de quatorze ans, bien nets & bien ſains.

Il eſt parlé, dans le même auteur, de fromages de carême, appellés à *la chardonnette*, & caillés avec des œufs de brochet; & de certains autres petits fromages qu'on nommait à Paris *jonchées*, & qui étaient faits de lait caillé ſans preſſure.

Chaſſeneux, dans ſon *Catalogus gloriæ mundi* (*a*), compte au nombre des excellens, ceux de Brie, de Craponne, de Bréhémont, de Berry, d'Eutigni près Dijon, & ceux qu'en Breſſe on nommait, pour leur rondeur, *têtes-de-morts*, ou *têtes de Moines*.

De Serres vante les *petits fromageons* de Baux en Provence, les angelots de Brie, & *ſur-tout* les fromages de Bretagne. Ce mot *ſur-tout*, dans de Serres, eſt d'autant plus ſurprenant que la Bretagne n'a été nommée par aucun des Auteurs cités ci-deſſus, & qu'aujourd'hui encore ſes fromages n'ont point de réputation. C'eſt-là ſans doute une erreur de l'Ecrivain. D'un autre côté cependant, comme de tems en tems le goût change, un caprice paſſager a pu donner à ceux dont nous parlons un inſtant de faveur. Cette faveur au reſte, ſi elle a exiſté, n'a pas duré long-tems.

L'Abbé de Marolles, dans la liſte qu'il nous a

(*a*) Ce qui regarde les fromages dans le *Catalogus* de Chaſſeneux eſt tiré d'un autre ouvrage, ſur cette matière, par un certain Pantaléon de Conflans.

laiſſée des fromages de France les plus renommés, ne fait nul cas de ceux de Bretagne. Il eſtime médiocrement ceux de Poitou, & très-peu ceux d'Anjou & du Limouſin. Les meilleurs, ſelon lui, étaient les fromages à la crême de Blois, & ceux des environs de Paris, déja cités ci-deſſus; c'étaient les angelots; c'étaient les *cœurs* de Gournai & du pays de Brai; c'étaient les fromages d'Auvergne, de Cantal, de Brie, de Linas, de Roche, de Roquefort (*a*), de Berry, de Beauvais, de Peyrez, de Fleurs, de Couzieres, de Truye, de Boisjency, d'Aunai, de S. Laurent-des-eaux, de Vauduloir, Montmaraut, Traverzai, Livarot, Pont-l'Evêque, Marolles, & S. Eure-de-Toul.

Dans certains endroits des montagnes de Franche-Comté, nommés Gruyeres, on faiſait, ſur la fin du dernier ſiècle, des fromages qui portaient le même nom. Le Mémoire de l'Intendant de cette Province (l'un de ceux que les divers Intendans du Royaume fournirent en 1698, par ordre du Roi, au Duc de Bourgogne, pour l'inſtruction de ce Prince), aſſure que *ces fromages ſe débitaient par toute la France, & que les payſans avaient gagné conſidérablement, pendant la guerre, à les porter*

(*a*) Celui-ci eſt devenu l'un des meilleurs & des plus eſtimés de France. M. Marcorelle, qui a publié un Mémoire curieux ſur cet objet, nous apprend qu'il ſort annuellement des caves de Roquefort, environ ſix mille quintaux de fromage, ſans compter douze cens quintaux que vendent, ſous le même nom, quelques villages voiſins.

eux-mêmes

eux-mêmes dans les armées d'Italie & d'Allemagne.

Les fromages d'Italie ont été introduits assez tard dans le Royaume. Le Parmésan, tant prisé aujourd'hui, n'y a été connu que sous Charles VIII; & ce ne fut même, si nous en croyons André de la Vigne, que par une espèce de hasard. Quand le Monarque, dans son expédition de Naples, passa par Plaisance, dit l'Historien, les Bourgeois vinrent lui offrir plusieurs fromages. Mais il fut tellement émerveillé de leur grandeur énorme (la Chronique à la suite de Monstrelet les représente *aussi grands quasi comme la largeur de meules à moulins*), que, par curiosité, il en envoya un à la Reine & au Duc de Bourbon, lesquels étaient alors en Bourbonnais. La Cour le trouva excellent; & l'on en prit si bien le goût, qu'au siècle suivant, selon Champier, c'était celui dont on faisait le plus de cas. Fromages étrangers.

Le même auteur nous apprend que le plus estimé des fromages étrangers, après le Parmésan, était celui de Florence, appellé *marsolin*. Celui-ci, dit-il, avoit la forme de concombre.

De Serres (ann. 1600) donne encore le premier rang au Parmésan, qu'il appelle fromage de Milan ou de Lombardie, & qu'il représente de même aussi grand qu'une meule de moulin. Il donne le second au fromage de Turquie, qui nous venait dans des vessies; le troisième à celui de Suisse; & le quatrième à ceux de Hollande & de Zélande; " pays, » dit-il, tellement abondans en pâturages, qu'une » vache y rend par jour vingt-cinq à trente pintes » de lait, & quelquefois jusqu'à quarante; pays

» enfin qui, malgré leur peu d'étendue, produiſent » autant de lait dans une année que toute la Guyen- » ne, dans le même eſpace de tems, produit de » vin ».

Gontier (*de Sanitate tuendâ*, an. 1668) nomme parmi les excellens fromages étrangers celui de Gryeres.

Ragoûts au fromage.

Il en a été du goût pour le fromage, ainſi que de celui pour les pâtes. Nous les regardons aujourd'hui l'un & l'autre comme propres ſeulement à l'Allemagne, à l'Angleterre, & à l'Italie; & l'un & l'autre ont fait long-tems les délices de nos Peres. Quoiqu'un ancien proverbe de bonne-femme déclarât que

Jamais homme ſage
Ne mangea fromage;

quoiqu'on citât, du Cardinal du Perron, un *dicton* pareil, *chiche main, bon fromage;* on l'employait cependant dans une infinité de ragoûts; on le faiſait entrer dans pluſieurs ſortes de pâtiſſeries. Il y en avait même quelques eſpèces qu'on mangeait en grillades. Le Roman de Claris, manuſcrit, parlant d'une ville priſe d'aſſaut, dit :

trouvent *tonneau*
Truevent maint bon tonnel de vin,
cochon
Maint bon bacon, maint fromage à roſtir.

On coupait ce fromage par tranches; on mettait ces tranches ſur le gril ou dans la poële; & on les ſaupoudrait enſuite de ſucre & de canelle en poudre. Platine écrit que celui d'Auvergne avait ſurtout la qualité d'être excellent en rôties.

Souvent, au lieu de faire griller le fromage, on le faisait fondre au feu dans un instrument de fer, creux & fait exprès; puis on le versait ainsi sur une rôtie de pain, brûlante, qu'on assaisonnait de même avec de la canelle, du sucre, & d'autres aromates. C'est de cette manière particuliérement qu'on mangeait, selon le même auteur, ceux de Bresse; &, selon Champier, ceux de Crapone.

Sérat.

Les Normands avaient une façon d'employer leur lait, laquelle était particulière à leur Province. Ils le faisaient bouillir avec de l'ail & de l'ognon. Cette liqueur aigrie, ils l'appellaient sérat, disent Champier & Liébaut, & ils la gardaient, pour leur usage, dans des vaisseaux particuliers.

Brouſſe.

En Provence, au rapport de Gontier, on connaissait un autre mêts du même genre, nommé brousse, mais plus ragoûtant. C'était du lait qu'on faisait chauffer sur un feu doux, de manière que, sans bouillir, il pût cependant écumer & monter. On enlevait successivement avec une cuillere cette sorte d'écume, & on la servait à table, saupoudrée de sucre.

Beurres les plus estimés.

Champier rapporte que Blois & Lyon estimaient beaucoup leur beurre. A Paris, dit-il, le plus recherché pour la table est celui de Vanvres. Charles Etienne rend sur ce dernier le même témoignage. Au dernier siècle, Sauval le regardait comme *le meilleur beurre qui fût au monde.* Il jouit encore aujourd'hui d'une grande réputation; cependant on lui préfére le beurre de l'*Enfant-Jesus*, ainsi nommé

d'une Communauté établie dans un des fauxbourgs de la Capitale, où il ſe fait (*a*).

Mad. de Sévigné vante celui de la Prévalaye près de Rennes. *Nous en faiſons des beurrées infinies*, dit-elle dans une de ſes lettres. *Nous y mettons de petites herbes fines & des violettes.*

Lorſque Louis XIV eut donné la Ménagerie de Trianon à la Ducheſſe de Bourgogne, cette Princeſſe, dit Mad. du Noyer dans ſes lettres, y prit un tel goût, qu'elle *allait elle-même y traire les vaches, & qu'elle y faiſait du beurre qu'on ſervait ſur la table du Roi, que Sa Majeſté trouvoit admirable, & dont on étoit obligé de manger pour faire ſa cour.*

„ La Nation qui conſomme le plus de beurre, „ ajoute Champier, c'eſt la Flamande. Elle ne paſſe „ aucun jour, ni aucun repas ſans en manger; „ & je ſuis ſurpris qu'elle n'ait pas encore eſſayé „ d'en mettre dans ſa boiſſon. Auſſi en France „ l'appelle-t-on, par dériſion, *beurriere*; &, quand „ quelqu'un doit voyager dans ce pays-là, on lui „ recommande d'emporter un couteau, s'il veut „ tâter aux bonnes mottes de beurre.

„ Les Français, continue l'auteur, font cependant, & ſur-tout au mois de Mai, ſervir du „ beurre frais à leur table. Pour le peuple, il en „ mange le matin avec de l'ail; afin de diſſiper ce

(*a*) Cette Communauté inſtituée, à l'imitation de celle de S. Cyr, pour élever trente-trois Demoiſelles pauvres, doit ſon origine à feu M. Languet, Curé de S. Sulpice, auteur de pluſieurs autres établiſſemens très-eſtimables.

„ qu'il appelle le mauvais air, & tuer les vers „ qu'il peut avoir dans les entrailles ».

Par l'art avec lequel nous faisons le beurre, nous savons le conserver frais, au moins pendant un certain nombre de jours. C'est à quoi nous sommes parvenus pour celui qu'on appelle de Gournai. Des marchands du Véxin français vont l'acheter au marché de cette petite ville; ils le repêtrissent dans l'eau, le travaillent de nouveau, le lavent pour le purger du lait & des sérosités qu'il pourrait contenir encore, & qui bientôt le gâteraient. Alors ils le mettent en grosses mottes depuis quarante jusqu'à soixante livres, & l'envoient à Paris où il s'emploie dans les cuisines.

Beurre salé.

La Bretagne & la Normandie, Provinces depuis long-tems renommées pour leur beurre, avaient imaginé de le conserver autrement, en le salant, à-peu-près comme les viandes: chose qui leur était d'autant plus facile que, par leur position sur les côtes de l'Océan, elles pouvaient se procurer le sel à bon marché. Ainsi assaisonné, elles les mettaient dans de longs pots de grès cylindriques, & l'envoyaient par-tout le Royaume.

Champier nous apprend que, de son tems (ann. 1560), ces deux Provinces employaient cette méthode; mais elle est plus ancienne que lui: les Statuts donnés en 1412 aux Fruitiers de Paris, parlent de *beurre salé en pot de terre.*

Charles Etienne, traitant des beurres salés, & propres à la cuisine, met au premier rang celui de l'Isle de France; au second celui de Normandie;

au troiſième ceux de Flandres & de Bretagne.

Beurre fondu. Il y avait, pour conſerver le beurre, un autre procédé; c'était de le faire fondre : ce qui, dit de Serres, *le rend plus délicat.* « Pendant qu'il eſt ſur » le feu, on l'écume, ajoute-t-il. Après quoi, lorſ- » qu'il eſt devenu clair & blond comme de belle » huile d'olive, on le verſe dans de grands vaſes » de terre verniſſés ». Telle était, ſelon l'auteur, la méthode qu'*on pratiquait en Lorraine ;* ce qui prouve que le reſte de la France l'ignorait encore, & que c'eſt à cette Province que nous la devons.

SECTION VIII.

Poiſſons.

Si les Ecrivains Romains ont eu raiſon de prétendre que, parmi les animaux terreſtres, on ne peut pas compter quarante eſpèces qui ſoient bonnes à manger, tandis que, parmi les poiſſons, on en trouverait plus de quatre cens; il réſulte de-là que ce dernier objet de nourriture doit devenir, ſoit comme commerce, ſoit comme conſommation, un article bien intéreſſant aux yeux du Gouvernement & de la Politique. Cette réflexion eſt importante ſur-tout pour un pays, ſitué auſſi avantageuſement que la France, baigné par deux mers, & arroſé, dans toutes les directions, par une infinité de rivières plus ou moins conſidérables.

D'après ce léger apperçu, il eſt aiſé de ſentir combien ſerait accueillie une hiſtoire, bien faite, de la Pêche en France, depuis ſon origine juſqu'à nos jours. Quelque main ſavante ſe fera honneur, ſans doute, de nous montrer les progrès ſucceſſifs d'un art qui, par ſon ancienneté & ſon utilité reconnue, par les connaiſſances multipliées qu'il exige, par le perfectionnement dont lui eſt redevable l'art de la navigation, mérite notre admiration autant que notre reconnaiſſance. Pour moi, dont l'unique attention ſans ceſſe eſt de rendre intéreſſant un ouvrage où tous les détails ſont minutieux, j'avoue qu'un auſſi beau ſujet m'a ſéduit. Mais j'ai craint que ſi, après un traité du Jardinage & un traité de la Chaſſe, j'allais donner encore une hiſtoire de la Pêche, on ne me reprochât pour le coup une licence abuſive. Cependant, dût-on m'en blâmer, je me permettrai de dire un mot ſur le commerce intérieur du poiſſon ſalé, dans le Royaume; & j'y joindrai en même tems un hiſtorique ſur les pêches principales des poiſſons de mer. Je commence par ceux d'eau douce.

Poiſſons d'eau douce.

Doit-on en croire Ælien, lorſqu'il rapporte que les Celtes nourriſſaient leurs chevaux & leurs bœufs avec du poiſſon? N'eſt-ce pas-là une de ces fables qu'on lui reproche d'avoir adoptées avec trop de crédulité? Ou plutôt n'eſt-ce pas une ſorte d'hyperbole, pour exprimer combien les rivières de Gaule étaient poiſſonneuſes.

Anguilles.

La Loi Salique condamne à une amende de quarante-cinq ſous celui qui volera un filet pour

anguilles. Ce poiſſon eſt le ſeul dont elle parle ; & il n'eſt pas aiſé d'en deviner la raiſon. Etait-ce le ſeul à la pêche duquel les Francs s'appliquaſſent ? Il paraît au moins, par la mention diſtinguée qu'en fait la loi, que c'était celui qu'ils eſtimaient davantage.

Tramail. Cette même loi parle de la ſorte de filet, nommé tramail ; & elle condamne à quinze ſous d'amende celui qui en volera un. C'eſt un des articles qui ſe trouvent confirmés dans les Capitulaires de Charlemagne.

Naſſe. Il eſt mention de naſſe dans la loi des Lombards.

Perche. Auſone, antérieur à la Loi Salique, faiſant l'éloge de Bordeaux, ſa patrie, vante beaucoup la perche, qu'il compare, pour la bonté, au mulet de mer.

Nec te delicias menſarum, perca, ſilebo :
Amnigeros inter piſces dignande, marinis
Puniceis ſolus facilis contendere mullis.

Il nous repréſente au contraire, la tanche & le brochet, comme abandonnés au bas peuple.

Lucius hîc nullos menſarum lectus ad uſus.
. . . . . .
Quis non & virides, vulgi ſolatia, tencas
Noverit.
. . . . . .

Brochet. Champier, parlant du brochet, remarque que, de ſon tems encore, ainſi que du tems d'Auſone, ce poiſſon était mépriſé à Bordeaux ; & la raiſon qu'il en donne, c'eſt qu'on y avait beaucoup d'excellente marée. Le reſte de la France penſait bien

différemment, ajoute le Médecin; & le brochet y était regardé, d'une commune voix, comme un excellent poisson. Caulier, l'un des Ambassadeurs que l'Empereur Maximilien, envoya en 1510 au Roi Louis XII, raconte qu'à son passage par Blois pour aller trouver le Monarque qui était à Tours, la Reine leur envoya de très-bon vin avec des huîtres, de la marée, & *quatre grands lux*, (brochets).

Tanches.

Quant à la tanche, on ne l'estimait, dit Champier, que quand elle était fort grosse.

Poissons d'Etampes.

Au XIIe siècle, le poisson d'Etampes avait sans doute de la célébrité; car dans l'Etat des dépenses & revenus de Philippe-Auguste pour l'année 1202, on trouve une somme de quarante livres, somme alors considérable, employée à cet achat. La Juine, qui arrose cette ville, est encore renommée aujourd'hui pour ses écrevisses.

Cantons les plus renommés pour le poisson.

Cependant il n'est mention d'aucun poisson de la Juine dans la pièce manuscrite du XIIIe siècle, intitulée *Proverbes*, laquelle contient, comme je l'ai dit ailleurs, un catalogue des meilleures choses que produisaient alors les différens cantons du Royaume. Voici les poissons les plus estimés dont fait mention cette liste, & les lieux où ces mêmes poissons étaient les meilleurs.

Anguilles du Maine,
Barbeaux de S. Florentin,
Brochets de Châlons,
Lamproies de Nantes,
Loches de Bar-sur-Seine,

Pimpernaux d'Eure,
Saumons de Loire,
Truites d'Andeli,
Vandoiſes d'Aiſe.

Lamproies. Les Lamproies de Nantes jouiſſaient encore de la même réputation au tems de Champier. Cet auteur nous apprend qu'on en envoyait en poſte, de Nantes à Paris, dans des tonneaux; & qu'elles y arrivaient vivantes.

Dans l'état des Officiers des Ducs de Bourgogne, on voit que le Duc Philippe-le Hardi, qui avait un Dominicain pour Confeſſeur, régalait tous les ans ce Moine, le jour de S. Thomas d'Aquin, avec une lamproie. S'il n'était pas poſſible d'en trouver une, on donnait au Confeſſeur quarante-cinq ſous en argent.

Il y avait des marchands de poiſſon, qui n'apportaient à Paris que des lamproies : car, dans une Ordonnance du Roi Jean, publiée en 1350, & renouvellée par Charles VII, il eſt défendu aux détailleurs d'aller, ſur les chemins, au-devant d'eux pour acheter leur marchandiſe.

Au commencement de ce ſiècle-ci, les lamproies ſe ſervaient encore ſur les meilleures tables.

...Pleins d'une ſainte joie,
De dits joyeux & de bons mots,
Nous aſſaiſonnons la lamproie,
Et l'arroſons du jus des pots.
Poéſ. de Chaulieu.

Truites. Selon Champier, les meilleures truites étaient celles de Dordogne, du Val-d'Aure en Dauphiné,

de Tonure auprès d'Angoulême, & d'Orchies en Flandres. Ces dernières, sur-tout, étaient recherchées à la Cour. A Lyon, dit-il, on faisait cas de celles de Genève; mais il paraît que celles-ci n'étaient point prisées à Paris, puisque Champier ne parle que des truites de Lyon. Cependant on lit dans Sully que ce Ministre, en 1600, accompagnant, comme Grand-Maître de l'artillerie, le Roi au siège de Charbonnière, Henri lui envoya pour sa table un pâté de truite, qu'il avait reçu de Genève. Au reste, la réputation du poisson de ce lac est très-ancienne, puisqu'il en est question dans Grégoire de Tours.

Barbeaux.

On avait apparemment, depuis le XIIIe siècle, changé d'opinion sur le mérite des barbeaux de S. Florentin, que vantent les *Proverbes :* car Champier ne fait mention que de ceux de la Somme, qui sont, dit-il, les plus beaux; & de ceux du Rhône & de la Loire qui, selon lui, étaient reconnus pour les meilleurs. Charles-Etienne vante aussi ces derniers. En général pourtant, ce poisson était peu estimé. Platine prétend qu'à quelque sauce qu'on l'apprête, il n'est pas supportable; & en effet, nous avons dans la langue un vieux proverbe, qui, lorsqu'on veut parler de quelqu'un dont on ne peut absolument tirer aucun parti, dit qu'il *ressemble au barbeau, lequel n'est bon, ni à rôtir, ni à bouillir.*

Carpe;

Dans la liste des *Proverbes*, il n'est point mention de la carpe, poisson si multiplié aujourd'hui dans nos étangs, & si commun dans nos marchés. Au rapport de Champier, les premieres de toutes

étaient celles de la Loire, de la Charente, & du Rhône.

Charles Etienne, au contraire, met au premier rang celles de la Sône & de la Seine.

Vandoiſes, Maigres, Gardons. Le même Etienne dit qu'on eſtimait ſinguliérement auſſi les perches de Seine; les vandoiſes de Loire, les maigres d'Auvergne, & les gardons & goujons de Loire & de Seine.

Poiſſons de la Chine. Il y a une trentaine d'années environ, que nous poſſédons dans nos climats une eſpèce nouvelle de poiſſons, faite, par ſa beauté, pour récréer les yeux. Leur écaille eſt d'un rouge éclatant, & en même tems dorée ſur les bords. Ils ſont originaires de la Chine; & ont été nommés, du lieu de leur origine, ou de leur couleur, poiſſons rouges, poiſſons de la Chine, poiſſons dorés. Les premiers qu'on ait vus en France, y avaient été apportés pour la Marquiſe de Pompadour. Ils s'y ſont, depuis, tellement multipliés, qu'on en voit actuellement dans preſque tous les baſſins de nos jardins, & que les Marchands mêmes de la Capitale en ont dans des bocaux ſur leurs boutiques. Mais, ſoit que leur chair ne vaille rien, ſoit plutôt que, malgré leur multiplication, ils ne ſoient pas encore aſſez communs pour être vendus dans les marchés, ils ne ſont juſqu'à préſent qu'un objet de curioſité.

Viviers. La Nature qui, en mille endroits, offrait à l'homme des étangs, des viviers, & autres réſervoirs pareils d'eau vive, creuſés par elle, ſemblait l'inviter elle-même à profiter de ces priſons commodes pour y enfermer & nourrir ſans frais les poiſſons qu'il deſ-

tinait à sa nourriture. Cette idée était si simple, qu'il n'est pas surprenant si, dès le tems les plus reculés, on voit chez nous des viviers, soit naturels, soit artificiels. Nos Rois en avaient dans leurs différens Palais. Les Capitulaires de Charlemagne en font mention. Il ordonne qu'on en fasse dans ceux de ses domaines qui n'en ont pas; qu'on les aggrandisse, s'il est possible, dans ceux qui en ont; & que, quand il n'aura pas pu aller avec sa suite en consommer le poisson, on le vende au marché.

Poissons apprivoisés.

Les Seigneurs firent servir au même usage les fossés de leurs châteaux, quand ils purent les emplir d'eau vive. Mais, au dernier siècle, on s'avisa d'apprivoiser en quelque sorte les poissons de ces fossés, ou au moins de les accoutumer à venir, au gré de leur maître, se placer en spectacle sous ses yeux. Voici ce qu'on lit dans les *Mémoires de Mlle. de Montpensier. J'allai chez M. de S. Germain-Beaupré, où je fis la plus grande chère du monde, sur-tout en poissons, d'une grosseur monstrueuse, que l'on prend dans les fossés qui sont très-beaux. On donne à manger aux poissons d'une manière extraordinaire. On sonne une cloche, & ils viennent tous. Cela me parut assez singulier pour le remarquer ici.*

Quoique, de tous les animaux, les poissons soient ceux qui, par leur nature & par celle de l'élément où ils vivent, se refusent le plus aux soins de l'homme & à son éducation, cependant l'apprivoisement dont parle la Duchesse est une chose assez facile. Il ne s'agit que de leur donner tous les jours à manger dans un endroit, & à une heure fixes,

Pendant ce tems, quelqu'un ſonne une cloche. Bientôt les poiſſons ſe familiariſent avec ce bruit; & il ſuffit enſuite de ſonner la cloche pour les voir tous accourir avec empreſſement. J'ai joui de ce ſpectacle dans quelques châteaux; mais il eſt probable, d'après le récit de la Ducheſſe de Montpenſier, qu'on ne s'en eſt aviſé qu'au dernier ſiécle. La petite-fille de Henri IV n'en parlerait pas avec autant d'étonnement, ſi elle l'eût vu dans les Maiſons Royales, dans ſes terres, ou ailleurs qu'au château de M. de S. Germain.

Au reſte, les Romains connaiſſaient cet amuſement; témoin ce vers de Martial:

Natat ad magiſtrum delicata murena.

Caſtration des poiſſons.

Une autre imagination, plus récente encore, mais au moins plus utile, eſt la caſtration des poiſſons. Depuis ſi long-tems, on ſait que cette opération, employée pour les quadrupèdes & les volailles, rend leur chair plus exquiſe & plus tendre, qu'on doit s'étonner de ce qu'elle n'a pas été tentée plutôt ſur les animaux dont nous parlons. Un Anglais, nommé Tull, l'employa, il y a environ cinquante ans; &, comme les poiſſons qu'il engraiſſait chez lui après leur avoir fait ſubir la caſtration, étaient plus gras & plus délicats à manger que les autres, il en faiſait un commerce conſidérable. Les *Mémoires de l'Académie des Sciences* parlent de ſon ſecret ſous l'année 1742. M. Duhamel en fait mention auſſi dans ſon *Traité des Pêches*. On trouve même chez ce dernier la manière, fort détaillée, d'opérer ſur le poiſſon; & il prétend que cette invention, même en mettant

à part le surcroît de plaisir qu'elle ajoute à la sensualité des gourmands, mérite d'être accueillie, parce qu'elle peut servir au moins à diminuer dans un étang la multiplication des poissons; multiplication qui, comme on sait, devient quelquefois assez grande pour les empêcher de croître, faute de nourriture.

Poisson de mer salé.

Le poisson d'eau douce étant, par la nature de ses parties humides & molasses, très-aisé à se corrompre, & par conséquent d'un transport difficile, on n'a guères dû songer à le faire passer d'une partie du Royaume dans une autre. Il est vrai qu'on avait la facilité de le saler *(a)*; & effectivement nos Poëtes du XIIe siècle parlent souvent d'anguilles salées. Champier fait aussi mention de ces anguilles; & il remarque qu'en Auvergne, dans le Velai, & dans les cantons voisins, on salait de même les truites. Mais ces poissons étant également communs à presque toutes nos Provinces, ils ne pouvaient point former un objet de commerce.

Commerce du poisson de mer salé.

Il n'en est pas ainsi du poisson de mer. Comme il n'est propre qu'aux côtes maritimes; que pour le goût, il est préférable à celui de rivière; qu'on peut le saler à moins de frais, parce qu'il se trouve

(*a*) Le secret de saler la viande & le poisson, est fort ancien, puisqu'il en est mention dans Hésiode & dans Homere. Selon Hérodote, il était pratiqué en Egypte de toute ancienneté. En effet, le peuple qui, en embaumant ses morts, avait trouvé le moyen de les préserver de la pourriture, devait avoir trouvé auparavant celui de conserver, par la salaison, les chairs qu'il mangeait.

dans les lieux où eſt le ſel ; & que, par ſa nature enfin, il réſiſte davantage à cette fermentation inteſtine, d'où naît la diſſolution de principes que nous nommons putréfaction, il a dû néceſſairement devenir, pour tout le Royaume, une denrée précieuſe & commerçante. Cependant, malgré le débit qui lui était aſſuré, cette branche de commerce languit long-tems par le défaut de police intérieure, par le manque de chemins, la faibleſſe du Gouvernement, la continuité des guerres qui depuis la conquête des Romains déſolèrent la France, enfin par le peu de rapport qu'entretenaient entr'elles nos différentes Provinces, aſſujetties à des maîtres différens.

Elle ne commença pour Paris qu'au XIIe ſiècle ; lorſque nos Rois eurent inſtitué, ou plutôt lorſqu'ils eurent rétabli dans cette ville une Compagnie de *Marchands par eau.* L'une des premières denrées que fit venir la Compagnie fut, à ce que rapporte la Marre, des harengs ſalés qu'elle avait tirés de Normandie. Il eſt parlé de cette ſorte de marchandiſe dans des Lettres-patentes de Louis VII, ann. 1170. Les harengs ſalés étaient débités par les revendeuſes en détail ; & c'eſt de-là probablement que ces marchandes de poiſſon ont été nommées *Harengères.*

Commerce de la marée dans l'intérieur du Royaume.

Bientôt les ſuccès & les profits du commerce de poiſſon ſalé furent tels qu'il mérita de devenir une profeſſion particulière. Il y eut des gens qui s'y livrèrent excluſivement ; & ils prirent le titre de *marchands de ſalines.* Leurs gains éveillant l'induſtrie, d'autres ſpéculateurs imaginèrent en même tems

tems de faire arriver à Paris de la marée fraîche. Ceux-ci, je ne sais trop pourquoi, furent nommés *Forains*. Alors il fallut des réglemens pour distinguer le district des deux professions, & pour prévenir les disputes qui pouvaient arriver entr'elles. S. Louis, en 1254, en fit un où il entre dans quelques détails de police sur les Forains qui faisaient venir le poisson, sur les Voituriers qui l'apportaient, & enfin sur les Débitans qui le revendaient en détail. Il y classe tout poisson sous trois états différens; le frais, le salé, & le sor, c'est-à-dire, celui qui est boucané ou desséché à la fumée. Il y divise de même en deux la profession des Détailleurs; donnant aux uns le nom de Poissonniers, & leur attribuant la vente du poisson frais; conservant aux autres l'ancienne dénomination de Harengers, avec la vente du sor & du salé.

Ces réglemens subsistèrent long-tems, parce qu'ainsi que presque tous ceux du Saint Monarque, ils étaient sages, ou au moins nécessaires pour l'instant; mais la distinction des deux professions de Détailleurs fut abolie en 1345 par Philippe-de-Valois; & aujourd'hui encore il n'en existe plus qu'une.

Quant à la sorte de marée qui arrivait alors à Paris, on peut la connaître par l'Ordonnance même de S. Louis; car les différens poissons y sont nommés. Ce sont des maquereaux salés, des flets, gournaux, rayes, célerins (sorte de sardine), des merlans salés ou frais, de la morue fraîche ou salée, enfin des harengs frais, salés, ou sors.

Les autres villes moins éloignées des côtes, avaient

d'autres poiſſons ſans doute, qu'on n'apportait pas dans la Capitale, ou qu'on y dédaignait. Arnaud de Villeneuve, Médecin fameux qui écrivait ſur la fin du même ſiècle, nommant ceux qu'on mangeait *en France*, compte le marſouin, le chien-de-mer, le dauphin, le rouget, le grondin, la plie, le ſaumon, le merlan, l'eſturgeon, & la ſeche.

Le goût pour quelques-uns de ceux-ci paſſa probablement chez les Pariſiens : car, dans une Ordonnance du Roi Jean, (ann. 1350), concernant la police de Paris, il eſt fait mention de ſaumons, de porpris, de chiens-de-mer, & de marſouins.

J'ai trouvé dans les manuſcrits du XIIIe ſiècle une pièce curieuſe qui ne nous laiſſe rien à deſirer ſur ce ſujet, & qui, en nous donnant le nom de tous les poiſſons de mer qu'on pêchait alors, nous donne en même-tems, à ce qu'il ſemble, le nom de tous ceux qu'on mangeait dans le Royaume. La voici; je n'y fais d'autre changement que de ranger le tout par ordre alphabétique.

ce ſont *ſortes*
Se ſunt les menieres de poiſſons que on prant à la mer.

Aloſes.
Anons, (*merlus*)
Baleigne, (*baleine*)
Bar,
Barbue,
Bertelette,
Beſque,
Brême,
Carramkes,
Congre,
Coques, (*ſalicoque*)
Dorées, (*dorade*)
Eſcrafin, (*égrefin*)
Ecréviſſes, (*houmar*)
Eſturjons,
Flairs, (*flets*)
Flectan, (*fletan*) ſorte de petite ſole.

Gournaux,
Grisniers,
Hanons,
Hearans, (*hareng*)
Heirons,
Kien (*chien*) de mer,
Lievre de mer,
Louf (*loup*) de mer,
Lumandes, (*limande*)
Manniers,
Maqueriaux, (*maquereau*)
Mellans, (*merlan*)
Morues,
Moulles, *sorte de poisson différent du coquillage ainsi nommé.*
Mules, (*mulet*)
Oistes, (*huîtres*)
Paons,
Plais, (*plies*)
Polletes,
Port (*porc*) de mer, (*marsouin*).
Pourpois,
Quarriaux, (*carrelets*)
Rais, (*raye*)
Raoulles,
Rouges, (*rouget*)
Sardes, (*sardines*)
Saumons,
Scellans,
Seiches,
Seules, (*soles*)
Soteriaux,
Sormules, (*surmulet*)
Wivres, (*guivre, lamproie*).

Nous serons étonnés de voir le marsouin, le chien de mer, & autres monstres pareils, employés en alimens; nous autres qui, pendant un repas, avons sans cesse à la bouche les mots de lourd & d'indigeste, & qui, par tous ces ménagemens méticuleux, sommes venus réellement à bout d'affaiblir notre constitution. Mais il faut se placer aux siècles dont nous parlons ici, & se rappeller sur-tout ce qui a été dit plus haut à l'article du gibier. Certainement les estomachs qui trouvaient exquis un heron, un

butor, un cormoran, devaient ſans peine digérer marſouin (*a*).

Une remarque aſſez étrange encore, qui ſe préſente ici, c'eſt que plus la France a avancé en âge, & plus, ce ſemble, juſqu'à une certaine époque, ſe ſont multipliés dans ſes repas ces monſtres marins dont le nom ſeul aujourd'hui nous effraie. Parcourez la liſte des poiſſons bons à manger, que donne Platine dans ſon *traité des alimens;* & vous la trouverez plus nombreuſe que la nôtre actuelle. Parcourez celle que donne Rabelais au Chapitre des Gaſtrolâtres (des gourmands); elle eſt bien autrement longue encore.

Pêche de la baleine.

Nos Peres ont même mangé de la baleine. On vient d'en voir la preuve à l'inſtant, puiſque ce poiſſon eſt compté parmi ceux qu'on pêchait au XIIIe ſiècle. Dans le Fabliau intitulé *bataille de Charnage & de Carême*, il eſt placé au nombre des ſoldats que Carême arme contre ſon rival. Rabelais lui-même, Rabelais poſtérieur de plus de trois ſiècles à notre Fablier, compte la baleine au nom-

(*a*) Bélon, (*obſervations ſur les ſingularités trouvées en Grece, en Aſie, &c*, ann. 1553,) diſtingue deux ſortes de marſouins; l'un auquel le vulgaire donnait ce nom, celui-là même, dit-il, *que nous avons en délices ès jours maigres;* l'autre qui, ſelon lui, eſt le vrai dauphin, & qu'on nommait oye, ou bec-d'oye. Selon Champier, les Pêcheurs de la Méditerranée envoyaient à Lyon du marſouin, & il s'y vendait fort cher. En carême, on le ſervait ſur les meilleures tables de l'intérieur du Royaume. Mais, ſur les côtes de cette mer, on n'en faiſait nul cas, dit-il; le plus bas peuple même n'en voulait pas.

bre des mêts dont uſent les Gaſtrolâtres ; &, ſi après tout on regardait comme trop frivole l'autorité bouffonne de l'auteur de Gargantua, je citerais l'ancien uſage des Pêcheurs baſques qui, lorſqu'ils avaient pris une baleine, en offraient par dévotion la langue à quelque égliſe ; je citerais le témoignage de Champier qui dit que la langue de baleine ſe vendait par tranches dans nos marchés publics, & que ſa chair s'accommodait avec des pois, ou ſe ſervait rôtie à la broche ; je citerais celui de Rondelet qui aſſure que cette langue était *eſtimée fort délicieuſe & tendre*, & que ſur la côte de Bayonne les Pêcheurs ſe ſervaient des os de l'animal pour faire des clôtures dans leurs jardins ; je citerais enfin celui de Charles Etienne qui rapporte qu'en carême la principale nourriture des pauvres était la graiſſe & la chair de baleine.

J'inſiſte ſur l'article de ce poiſſon, parce que c'eſt un objet qui tient à un autre bien plus important ; car enfin, ſi dans nos poiſſonneries on vendait de la baleine fraîche, on pêchait donc des baleines ſur nos côtes. Au défaut d'autres preuves, celle-ci ſuffirait ; mais il en exiſte pluſieurs, & même de bien antérieures au Fabliau.

La pêche de ce cétacée eſt plus ancienne qu'on ne l'imagine. Elle remonte au moins au IIIe ſiècle de l'Ere chrétienne, puiſqu'Oppien en fait mention (*a*). Pour prendre l'animal, on employait, dit

(*a*) Cet auteur, qui écrivait ſous les Empereurs Sévere & Caracalla, nous a laiſſé deux poëmes grecs, l'un ſur la Chaſſe, en

le Poëte, un hameçon particulier qui tenait à une longue corde, au bout de laquelle étaient attachés des outres enflés & d'autres corps légers. Les grands & inutiles efforts que faiſait la baleine pour ſe débarraſſer de l'hameçon, quand une fois elle l'avait avalé, affaibliſſaient peu-à-peu ſes forces. Dès que les Pêcheurs la voyaient fatiguée, ils s'approchaient d'elle avec leurs barques, la bleſſaient avec des faulx, des lances, des tridents; &, lorſqu'ils l'avaient tuée, la tiraient au rivage où ils la dépeçaient.

J'ignore quand fut connue & pratiquée par nos Peres la pêche de la baleine. Je vois ſeulement qu'il en eſt parlé, ſous l'année 875, dans le livre *de la tranſlation & des miracles de S. Vaſt :* mais je vois en même-tems par une vie de S. Arnoud, Evêque de Soiſſons au XIe ſiècle, que nos Pêcheurs, au lieu d'employer d'abord, ainſi qu'au tems d'Oppien, le procédé incertain & invraiſemblable de l'hameçon, allaient, ſans autre préambule, attaquer avec intrépidité l'animal, & le bleſſer à mort. Le paſſage du Légendaire eſt curieux, en ce qu'il prouve que dès-lors on harponnait la baleine, comme aujourd'hui; &, à ce titre, je le citerai en entier.

« Des Pêcheurs Flamands avaient bleſſé avec des » traits & des lances une groſſe baleine. Déja ils

---

quatre livres ; & l'autre ſur la Pêche, en cinq. Ce qui regarde la baleine dans ce dernier ouvrage, eſt un article très-long, qui occupe une grande partie du cinquieme livre. Je citerai encore Oppien ci-deſſous, lorſque je parlerai du thon.

„ l'entouraient pour la conduire au rivage & la „ partager entre eux; mais le monstre, quoique „ percé en plusieurs endroits avec leurs armes, n'é- „ tait nullement affaibli; &, loin de se laisser pren- „ dre, il paraissait furieux. Tantôt il lançait jus- „ qu'au ciel des torrens d'eau; tantôt il s'enfonçait „ dans la mer, & disparaissait; &, l'instant d'après, „ remontant sur les flots, il venait briser avec sa „ queue & ses nageoires les agrès des navires. Au „ milieu de ce danger, un des Pêcheurs propose à „ ses camarades d'invoquer S. Arnoud, & de pro- „ mettre au Bienheureux une partie du poisson. „ Les autres y consentent; mais à peine ont-ils „ fait leur vœu (*a*), qu'à l'instant la baleine se cal- „ me, & que, sans aucune résistance, elle se laisse „ lier & conduire à bord „.

Il est assez singulier que, de toutes les pêches un peu importantes, celle-ci, quoique la plus dangereuse & la plus hardie de toutes, soit cependant la plus ancienne. Celles de la morue, du hareng, & autres, lui sont postérieures. Au moins les monumens qui parlent de ces dernières ne remontent-ils pas aussi haut, comme on le verra dans l'instant. Mais tout ceci peut s'expliquer.

La baleine alors était plus commune qu'aujourd'hui; on en voyait fréquemment sur nos côtes. Par

(*a*) C'est probablement quelque vœu pareil qui donna lieu à la coutume, établie parmi les Basques, d'offrir à l'église, comme je l'ai remarqué plus haut, un morceau des baleines qu'ils avaient prises.

la manière dont elle vit, par le beſoin qu'elle a de reſpirer, elle ſe montre ſouvent à la ſurface des eaux. Pour aller l'y attaquer, il ne fallait que du courage; & quelle Nation eut jamais plus de courage que la Françaiſe. Il n'en eſt point ainſi des autres poiſſons. Comme ils ſe cachent continuellement ſous les flots, on ne peut les prendre qu'avec des appâts, des ruſes, des filets particuliers; or, tout ceci exige une longue expérience & une connaiſſance approfondie de la Pêche, que le tems ſeul peut donner.

Vraiſemblablement l'uſage de manger de la baleine n'a point d'autre origine. On n'avait encore, pour les jours maigres, ni harengs, ni morue; on uſa du poiſſon qui ſe pêchait communément; &, quand la coutume en fut une fois établie, elle ſe perpétua, quoiqu'on eût, dans la ſuite, des poiſſons bien meilleurs. Cependant peu-à-peu ceux-ci prévalurent. Déja dans le XVIe ſiècle, il n'y avait plus que les pauvres, ainſi qu'on l'a vu plus haut, qui mangeaſſent la chair & la graiſſe de baleine; mais lorſqu'on eut trouvé l'art de convertir cette graiſſe en une huile qui avait quelque valeur, on dédaigna tout-à-fait l'animal.

Outre la pêche avec le harpon, il y en avait une autre qui ne ſe faiſait que l'hyver, & dans laquelle on employait des filets. C'eſt au moins ce qui réſulte de quelques vers d'un certain Tortarius, Moine de Fleuri, lequel floriſſait au commencement du XIIe ſiècle. Cet auteur, décrivant le pays Beſſin, dit qu'il aſſiſta ſur la côte à l'une de ces pêches, qui,

selon lui, ne fut pas heureuse, parce que les Pêcheurs manquaient de filets.

Hiberno Cete tempore quo capiunt.
Me presente truci piscem clamore secuti ;
Fraudati, casses nam deerant, redeunt.

Je soupçonne que les Matelots, quand ils avaient apperçu une baleine, la suivaient avec de grands cris pour l'effrayer, & l'obliger, s'ils le pouvaient, de s'échouer sur le rivage. Voilà, selon moi, ce que signifie l'expression *truci piscem clamore secuti.* Mais qu'était-ce que ces filets capables d'arrêter & de repousser un animal aussi énorme, aussi redoutable qu'une baleine? Voilà en même tems, je l'avoue, ce que je ne conçois pas. Cependant le Moine parle comme ayant vu par lui-même, & de ses propres yeux, *me presente.* Il faudrait donc donner un autre sens à son mot *casses*, & c'est encore-là ce que les gens du métier devineront plus aisément que moi; ou supposer que, par celui de *cete*, il entend un autre poisson que le cétacée dont je parle.

A la vérité, Rondelet (*de piscibus*, an. 1554) nous apprend que, de son tems, les Basques prenaient des baleines l'hyver sur leurs côtes; mais ceux-ci ne se servaient point de filets pour les prendre; ils les harponnaient. « L'un d'eux, dit-il, se tient » en sentinelle sur un lieu élevé. Si par hazard il en » apperçoit une, il sonne du tambour; & aussi- » tôt ses camarades mettent leurs nacelles en mer. » Chaque nacelle porte dix hommes pour ramer, » & quelques autres armés de harpons pour frap- » per l'animal. Tous s'avancent vers lui à la fois;

» ils l'attaquent; &, quand ils l'ont mis à mort, » ils le tirent à terre, où ils le partagent ſelon la » quantité de dards qu'il porte ſur le corps : » car chaque Harponneur a ſa marque pour être » reconnu ».

Quoiqu'on ne voie plus aujourd'hui de baleines dans la Méditerranée, on y en a pêché autrefois cependant. Les Troubadours (on appelle ainſi les Poëtes de nos Provinces méridionales qui ont rimé en ancienne langue Provençale) en font mention dans pluſieurs endroits de leurs ouvrages. Il ſerait d'ailleurs aiſé de prouver par certains paſſages de Pline, que, plus anciennement encore, elles étaient communes dans cette mer; ou au moins que, pareilles à certains poiſſons de paſſage, elles y voyageaient en certains tems. Si aujourd'hui elles paraiſſent l'avoir abandonnée, ſi elles ont quitté même nos côtes de l'Océan (*a*), c'eſt apparemment parce que nos Pêcheurs les pourſuivant, les chaſſant annuellement ſur nos parages, les ont obligées enfin à ſe réfugier dans les mers du Nord. On remarque même, depuis un certain tems, qu'elles s'éloignent toujours de plus en plus; de ſorte que, pour en rencontrer actuellement, diſent les Navi-

(*a*) Cependant les Anglais, poſſeſſeurs de Gibraltar, pêchaient encore annuellement, dans le détroit, des baleines de l'eſpèce de celles qu'on nomme Grampus. On en voit auſſi de tems en tems quelques petites ſur les côtes de Gaſcogne; &, l'année derniere, 1781, on y en a pris une qui s'y était échouée, & qui avait ſoixante pieds de long.

gateurs étrangers qui se dévouent à cette chasse périlleuse, il faut s'élever assez près du pôle. On sait qu'en Amérique les castors ont fait, sur la terre, la même chose que sur mer ont fait les baleines. Sans cesse inquietés par les Chasseurs, ils ont délaissé les cantons qu'ils peuplaient autrefois, & se sont retirés dans des contrées plus septentrionales, où la Nature inculte & sauvage les défend des mains avides qui les poursuivaient.

On a écrit que les Basques sont les premiers des Français, & même les premiers des Européans, qui aient osé tenter la pêche de la baleine. L'on prétend même que c'est en allant chercher au loin ces monstres à mesure qu'ils se retiraient de nos parages, que ces intrépides navigateurs découvrirent le grand banc de Terre-Neuve, environ un siècle avant l'entreprise de Colomb. Je viens de citer à l'instant des passages qui prouvent que la pêche dont nous parlons, a eu lieu sur les côtes de Flandres, sur celles d'Artois & de Normandie, long tems avant l'époque dont on fait honneur aux Basques sans aucunes preuves. Ce qu'on peut dire en faveur de ceux-ci, c'est que quand à leur tour ils s'y sont livrés, ils l'ont fait avec beaucoup de succès. On peut ajouter même que ce sont ceux des Français qui l'ont pratiquée le plus long-tems. Vers le milieu du dernier siècle, les seules villes de S. Jean-de-Luz, de Bayonne, & de Ciboure, envoyaient encore annuellement à la pêche cinquante ou soixante vaisseaux. Les choses ont, depuis, bien changé pour elles; mais les Basques ont eu au moins la gloire

d'être les premiers qui aient fait ſentir de quel avantage était le commerce d'huile de baleine : or cette huile, lorſqu'on ne mangea plus l'animal même, devint un objet tres-important pour l'emploi qu'en firent, & qu'en font encore tous les jours une infinité de manufactures & d'arts différens.

Le même motif d'équité qui m'oblige de n'attribuer aux Baſques que la gloire qui leur eſt due, m'oblige auſſi de leur rendre au moins toute celle qu'ils méritent. Quand on avait mis à mort la baleine, l'uſage général était de la conduire à terre, de la dépecer, & de faire fondre ſa graiſſe; mais cette opération, indépendamment de la dépenſe qu'elle entraînait en établiſſemens & en attéliers, occaſionnait au navire une perte de tems conſidérable, & l'expoſait ſouvent à être pris par les glaces. Un Bourgeois de Ciboure, nommé Soupite, imagina de faire la fonte ſur le vaiſſeau même, & en pleine mer; & ſon procédé devint à l'inſtant celui de ſes compatriotes. Ils emportaient avec eux une certaine quantité de briques, & du bois à brûler. La pêche faite, ils bâtiſſaient avec ces briques, ſur le ſecond pont du navire, un fourneau; & là ils fondaient & cuiſaient leur huile; ſe ſervant, pour la première cuite, du bois qu'ils avaient apporté, &, pour la ſeconde, du marc & des grillons de la première. La fonte s'achevait ainſi ſans les retarder; &, pendant ce tems, ils revenaient chez eux avec leur marchandiſe toute apprêtée, & réduite ſous le moindre volume poſſible.

Les autres Nations de l'Europe adoptèrent auſſi

la méthode des Basques; mais la quantité de bois dont elles étaient obligés de surcharger leurs navires pour le moment de la cuite, l'odeur insupportable des cretons brûlés, les dangers du feu enfin, dangers trop réels, & dont plusieurs vaisseaux furent les victimes, la leur firent abandonner. Elles s'en sont formée une autre, qui consiste à emporter chez elles le lard en tonneaux, pour l'y fondre dans leurs attéliers; & elles prétendent que la fermentation qu'il subit en route, ajoute non-seulement à la qualité de l'huile, mais encore à sa quantité.

Au reste, quelqu'ait été le succès du procédé de Soupite, il n'en est pas moins une invention ingénieuse; & peut-être ce procédé était-il celui qui convenait le mieux à une Nation qui, comme les Basques, se trouvait, par sa position, très-éloignée des mers où se pêche la baleine.

Pêche ancienne des mulets.

Une pêche beaucoup plus ancienne encore, est celle des mulets. Pline nous en a transmis une description très-détaillée. « Dans la Province Narbonnaise, dit-il, au territoire de Nîmes, est un étang » appellé Latèra *(a)*, où les hommes pêchent en » société avec les dauphins. Les mulets qu'il contient en sortent dans un certain tems de l'année, à » la faveur d'une espèce de reflux, pour gagner la » haute-mer; & leur nombre est tel, qu'il n'y a point » de filet capable d'arrêter une pareille masse. Cependant, quand ils sont arrivés à l'embouchure de

(a) C'est aujourd'hui la Tour-de-Latte.

» l'étang, à l'endroit où il eſt le plus étroit, & où
» l'on pourrait tendre des filets, ils ſe preſſent les
» uns les autres, pour franchir, le plus vîte qu'il
» leur eſt poſſible, ce lieu de danger. Auſſi-tôt que les
» Pêcheurs s'en apperçoivent, ils appellent les dau-
» phins à leur ſecours, en criant de toutes leurs for-
» ces, *Simon, Simon.* Le peuple qui, dans ces jours
» ſinguliers, accourt en foule ſur le rivage pour
» jouir du ſpectacle, joint ſes cris à ceux des Pê-
» cheurs. Les dauphins entendent le ſignal; ils ac-
» courent, ſe rangent en ordre de bataille; &,
» comme prêts à combattre devant le défilé, fer-
» ment ainſi aux mulets épouvantés le chemin de
» la mer, & les obligent de ſe jetter à droite & à
» gauche ſur les bas-fonds. Là il eſt facile aux Pê-
» cheurs de les envelopper dans leurs filets. Malgré
» cela cependant, il y en a beaucoup qui échappent
» par leur légèreté : mais les dauphins, ſe mettant
» à la pourſuite des fuyards, les tuent auſſi-tôt,
» ſans vouloir même les manger, de peur de perdre
» du tems. Enfin, quand le combat a ceſſé, &
» qu'ils ne voient plus d'ennemis, ils ſe repaiſſent
» des morts. Le lendemain, ils reviennent encore
» au même lieu, comme s'ils ne ſe trouvaient point
» aſſez payés du ſervice rendu par eux la veille; &,
» non-ſeulement on leur abandonne les cadavres,
» mais on leur jette encore une pâtée compoſée de
» pain & de vin ».

Le récit qu'on vient de lire, quoique je l'aie traduit le plus clairement & le plus intelligiblement qu'il m'a été poſſible, contient néanmoins encore

de l'obscurité; & il offre visiblement des circonstances fabuleuses : mais tel qu'il est, il atteste au moins l'industrie de nos premiers Ayeux; & c'est-là une observation qui me fait tant de plaisir à remarquer, que je saisis toujours avec une joie nouvelle l'occasion de la faire.

Pêche du hareng.

Calais se vante d'avoir été la première de nos villes qui ait connu la pêche du hareng. Elle soutient que Dieppe, & ceux de nos autres ports situés sur la Manche, ne l'ont pratiquée qu'à son exemple.

Si ce qui est vraisemblable devenait par-là même une preuve, comme c'est des mers du Nord que partent tous les ans ces masses énormes de harengs qui vont, sur plusieurs colonnes, voyager vers le midi, on pourrait avancer, avec quelque degré de probabilité, que les Pêcheurs Calaisiens ont dû être, par leur position, les premiers à observer ces bizarres voyages, & les premiers à en profiter.

On a lu ci-dessus qu'une des premières salines qu'au XIIe siècle la Compagnie des *marchands par eau* avait fait venir à Paris, étaient des harengs; & j'ai remarqué que ces harengs, la Compagnie les avait tirés des ports de Normandie. Mais ce fait ne prouverait rien contre Calais. Si la Capitale tirait de Normandie ses harengs, c'est que les ports de cette Province sont plus prés d'elle que celui de Calais (*a*).

(*a*) La pêche du hareng & du maquereau était pratiquée aussi alors sur les côtes de Guyenne. Il en est mention dans les réglemens que

D'un autre côté, l'on ne peut ſe diſſimuler que les Négocians Dieppois ont joué autrefois dans la navigation un rôle brillant (*a*). Il paraît certain qu'au XIVe ſiècle une Compagnie, formée par eux, naviguait & commerçait déja ſur les côtes de l'Afrique occidentale, par-de-là le Cap-blanc. En 1365, on les voit s'aſſocier des marchands de Rouen, équiper enſemble pluſieurs vaiſſeaux, pouſſer de proche en proche leurs établiſſemens, bâtir des comptoirs, &, l'an 1382, poſſéder trois forts ſur la côte de Guinée. Labat (*Voyage d'Afrique*) dit avoir lu les pièces originales qui conſtatent ces faits. S'ils étaient vrais, s'ils l'étaient même en partie, ne ſerait-ce pas une choſe intéreſſante de découvrir par quels moyens une ville auſſi peu conſidérable que Dieppe, a pu s'élever à un pareil degré de puiſſance & de richeſſe.

Je le répète ; les antiquités de notre Nation n'ont point été juſqu'à préſent ſuffiſamment approfondies; & cependant, que de choſes neuves & piquantes

---

la Ducheſſe Eléonore fit pour le commerce maritime de cette Province, ſous le nom de *roole d'Oleron*.

L'île d'Oleron était devenue, par ſa ſituation, un lieu de plaiſance pour les Ducs de Guyenne. Ils y avaient bâti un château qu'Eléonore habita quelque tems, après avoir été répudiée par Louis-le-Jeune. Ce fut là qu'elle rédigea & publia le code dont je viens de parler ; code qui, peu après, augmenté ſous le même titre, par ſon fils Richard, Roi d'Angleterre & Duc de Guyenne, devint la baſe des loix que ſe compoſerent dans le même genre les Royaumes du Nord, & les villes anſéatiques d'Allemagne.

(*a*) En 1697, ils employaient encore annuellement ſoixante bâtimens à la pêche du hareng.

elles

elles offriraient à l'homme laborieux qui entreprendrait de les fouiller! L'hiſtoire de la Pêche, par exemple, la puiſſance & le commerce dont elle fut la ſource, les établiſſemens en contrée étrangére auxquels donna lieu en différens tems, ſon influence enfin ſur la marine, ſur la conſtruction des vaiſſeaux, ſur l'art de la navigation, &c., ne ſont-ils pas un objet de diſſertation auſſi curieux que la patte de la Reine Pédauque, ou le vrai nom du Cardinal Balue? Au reſte, ſi Dieppe a été, il y a quelques ſiècles, une ville importante, ſa grandeur, ainſi que celle de la Hollande, a commencé certainement par la Pêche. Mais, ſans décider à qui des Dieppois ou des Calaiſiens eſt due celle du hareng, je vais rapporter une anecdote qui, je crois, intéreſſera pour les derniers.

Le Monaſtère de S. Bertin, dans le voiſinage de Calais, avait pour Abbé un homme débauché & ſcandaleux, mais intriguant très-adroit. Cet Abbé avait connu en France le Pape Alexandre III, & lui avait même rendu quelques ſervices. Étant allé à Rome, dans le deſſein d'en obtenir une grace, il demanda, pour ſon Monaſtère, la dîme de tous les harengs qui ſe pêchaient à Calais & ſur la côte: objet conſidérable, ſans doute, puiſqu'il tenta l'avidité du Moine. Elle lui fut accordée par une Bulle particulière (ann. 1180). Mais ce tribut odieux, auquel le Couvent n'avait aſſurément aucun droit, & que le Pape lui-même n'avait pas plus le droit d'accorder, fit jetter un cri général d'indignation. On le trouvait d'autant plus révoltant, que les Moines qui

allaient en jouir, étaient tombés alors dans un relâchement, ou plutôt dans un déréglement, ſcandaleux. Les Calaiſiens, ſur-tout, s'y refuſerent avec opiniâtreté, déclarant qu'*ils aimeraient mieux décimer les Moines, que de voir leur pêche décimée par eux.* Toute cette réſiſtance fut inutile néanmoins. Le Pape avait chargé de l'exécution de ſa Bulle, Didier, Evêque de Térouanne, & Philippe d'Alſace, Comte de Flandres, en qualité de tuteur d'Ida, ſa nièce, à laquelle appartenaient Calais & le Comté de Boulogne. Philippe, après avoir envain exhorté à la ſoumiſſion les Calaiſiens, leur envoya enfin des lettres d'injonction; & il ſe trouva, parmi les Moines, deux hommes aſſez téméraires pour oſer les porter eux-mêmes. Peu s'en fallut que leur imprudence ne leur coutât la vie; car, à leur vue, la fureur générale devint telle que s'ils ne ſe fuſſent réfugiés dans une égliſe, la populace les eût mis en piéces.

Malgré tant d'acharnement, cette affaire ſe termina comme toutes celles du même genre; c'eſt-à-dire, que les faibles furent obligés de ſe ſoumettre, & que le fort prévalut. Le Comte vint avec des troupes; le tribut fut impoſé militairement, & Calais condamné même, pour châtiment de ſa réſiſtance, à mille livres d'amende. Cependant il y eut quelques modifications qui rendirent un peu moins criante l'exécution de l'Arrêt. Les Moines n'eurent pas la dîme en entier, comme ils l'avaient obtenue d'abord; elle fut partagée en trois parts, dont une pour eux, une conſacrée aux pauvres, &

la troisième à l'entretien de l'église Paroissiale.

Le détail de cette querelle injuste, occasionnée par l'avidité d'un homme, & par le despotisme d'un autre, se trouve dans la *Collection de Martene.*

Dîme du poisson.

Au reste, la dîme du poisson, pour certains Monastères, n'était pas une chose nouvelle. Plusieurs en jouissaient; & on lit même dans les *Annales des Bénédictins*, (ann. 845) l'histoire d'un miracle fait par S. Maur, pour punir un Grand-Seigneur, nommé Ulfin, lequel avait retranché à je ne sais quel Couvent le tribut de poisson qu'on lui payait dans le carême. Ce tribut, dit l'auteur, s'appellait alors *Canaticum.*

Quelques-uns de ces privilèges subsistent encore aujourd'hui dans des mains moniales, ou dans celles du Clergé; & je ne doute point que, dans ce nombre, il n'y en ait dont l'origine a été juste (*a*).

(*a*) La dévotion du tems faisait regarder la dîme comme une chose sacrée, & qui, de droit, appartenait à l'Eglise. D'après ces idées religieuses, beaucoup de personnes porterent le scrupule jusqu'à donner au Clergé celle de tout ce qu'ils consommaient. En 1143, Louis-le-Jeune accorda un droit pareil à l'Abbaye d'Hyeres, lequel devait se percevoir pendant tout le tems qu'il séjournait à Paris; c'était la dîme de tout le pain que lui, & sa Maison, pouvaient consommer par jour. S. Louis & Philippe-le-Bel, donnerent de même à l'Abbaye de la Saussaie, l'un, la dîme du vin de Vincennes, qui était pour la bouche de la Reine; l'autre, celle de tout le vin que lui, la Reine, & les Rois ses successeurs, recueilleraient dans la banlieue de Paris. Au XIIe siècle, un Curé ayant exigé ce droit de dîme, sur le produit d'un moulin-à-vent que possédait son Seigneur, il y eut un procès. L'affaire fut portée devant le Pape Célestin III, qui déclara le revenu de ces moulins sujet à la dîme.

L'Evêque de S. Pol-de-Léon leve un droit de quatre ſous ſur chaque millier de maquereaux qu'on pêche à Roſcof. L'impoſition eſt peu de choſe ; & il en eſt ainſi de preſque toutes celles qui ſe perçoivent en argent, parce que la taxation eſt reſtée la même que dans ſon origine, & que d'un autre côté le prix des monnaies & des denrées a augmenté conſidérablement. A Dieppe encore, quand les Matelots ont pris un marſouin, ils ſont tenus de le porter à la Vicomté de l'Archevêché de Rouen, & de frapper trois fois à la porte avec ſa queue. S'il était trop gros, il leur eſt permis de frapper avec le marteau de la porte; mais, ſans cet hommage, ils ſeraient mis à l'amende, & leur poiſſon confiſqué. Quoique ce ne ſoit plus là qu'une vaine cérémonie, elle repréſente encore d'anciens droits que le tems a mitigés. Mais je reviens aux harengs.

Les peuples qui habitaient les bords de la Baltique & de la mer d'Allemagne ſe livrèrent avec beaucoup d'ardeur à cette pêche que leur offrait annuellement la Nature ; &, comme elle ne dure que peu de tems, & qu'elle finit avec le paſſage du poiſſon, le S. Siège, *pour les dédommager de la ſtérilité de leur terre*, leur avait même permis d'y vaquer les fêtes & dimanches. Envain quelques Evêques, par un effet de cette dévotion peu éclairée qui régnait alors, s'oppoſèrent à la publication & à l'exécution de la Bulle ; Alexandre III, ce même Pape, dont il a été queſtion dans l'inſtant à l'occaſion des Calaiſiens, mais bien plus eſtimable dans celle-ci, adreſſa à ce ſujet aux Prélats oppoſans

une décrétale qui est datée de l'année 1160.

La même permission fut sans doute accordée successivement aux autres peuples occidentaux, ou ils en profitèrent par adoption : car nos Français, pendant tout le tems que dure la pêche du hareng, y travaillent encore actuellement les dimanches. Quant à celle des Allemands, soit qu'ils soient placés plus avantageusement que nous, soit par d'autres raisons particulières, elle prit chez eux des accroissemens considérables; &, si l'on en doit croire un de nos vieux ouvrages manuscrits, *le Songe du Pélerin*, publié en 1389, ils y occupaient annuellement plus de quarante mille bateaux.

Au XVIe siècle, ce n'était plus sur les côtes de France que nos Pêcheurs faisaient leur pêche. Ils se rendaient, ainsi que les autres nations Européanes; sur celles des Orcades, d'Angleterre, & d'Ecosse; où, pour éviter toute dispute, les différens peuples, au rapport d'Adrien Junius, convenaient entr'eux d'une station déterminée. *Classes variæ, inter quas Hollandica, Zelandica, Frisica, Flandrica, Gallica, Britannica, & Scotica, quasi ex condicto ad evitandas simultates & contentiones, partitæ inter se certas ac definitas stationes, sub Britanniâ, Scotiæ orâ, & Orcadibus, singulæ pro viribus isti piscium generi insidiantur.*

Salaison du hareng.

On se rappellera d'avoir lu ci-dessus, que le hareng avait été la première des salines que le commerce, dans le XIIe siècle, avait procurées à Paris; mais nos Pères ne connaissaient pas encore l'art véritable de saler ce poisson. Cet art n'a été per-

fectionné, ou plutôt inventé, que deux ou trois ſiècles plus tard; & l'auteur du ſecret, dit Schoockius (*de Harengis*), eſt un nommé Buckelz, mort à Biervlit, dans la Flandre Hollandaiſe, l'an 1447. Le premier, il imagina ces procédés ingénieux pour tirer, pour vider, pour préparer par une ſaumure particulière, pour encaquer avec adreſſe le hareng. C'eſt aſſurément un objet bien peu important en apparence que la pêche d'un poiſſon; & cependant c'eſt à cette pêche que la Hollande doit ſa gloire & ſa liberté; c'eſt avec cette pêche qu'un pays pauvre & marécageux parvint à réſiſter au Monarque de l'Europe le plus puiſſant; c'eſt elle enfin qui eſt devenue l'origine de cette marine formidable avec laquelle ces Pêcheurs ont joué un ſi beau rôle dans le dernier ſiècle, & de cette étendue de commerce qui les enrichit dans celui-ci.

La patrie de Buckelz lui a témoigné ſa reconnaiſſance, en élevant à ſa mémoire un tombeau; & l'on prétend que Charles-Quint, paſſant en 1556 par Biervlit, avec la Reine de Hongrie ſa ſœur, alla viſiter ce mauſolée; monument vraiment reſpectable, parce qu'il était conſacré à un homme vraiment utile. Les procédés de Buckelz, conſervés juſqu'à nos jours, ſont encore ſuivis ſcrupuleuſement par les Hollandais: auſſi leurs harengs paſſent-ils pour les meilleurs de l'Europe; & le Gouvernement lui-même veille avec ſoin à ce que cette réputation ſe conſerve.

La pêche du hareng était particulière aux côtes de l'Océan. Nos Provinces ſituées ſur la Méditer-

ranée, ne connaissaient pas ce poisson, dit Rondelet; & Beaujeu, (*de laudibus Provinciæ*), en parle comme d'une privation. Aussi le hareng a-t-il été inconnu des auteurs Grecs & Latins. Ce que ces derniers appellaient *alec* est un animal différent.

Une autre pêche, qui de même n'avait lieu que sur les seules côtes du Ponent, était celle du Maquereau.

Maquereau.

Bélon (*Observations sur les singularités trouvées en Asie, en Grece, &c*, (ann. 1553), nous apprend qu'on le pêchait avec des lignes traînantes; & qu'on choisissait même le tems où la mer était orageuse. *D'autant que la tourmente est plus violente, & que le navire va plus vîte*, dit-il; *d'autant plus l'on en prendra.*

Le maquereau salé, si peu prisé aujourd'hui, l'était beaucoup anciennement. Au nombre des revenus de l'Evêque d'Auxerre en 1290, je trouve (*Histoire de l'église & de la ville d'Auxerre*, par l'abbé le Bœuf,) une redevance de trois mille maquereaux. D'après une quantité aussi considérable, l'on peut imaginer combien il en entrait dans la ville, & par conséquent qu'elle devait en être la consommation.

Rigueur avec laquelle on observait le carême.

Au reste, si la France, pendant long-tems, a mis un grand prix & attaché beaucoup d'estime au hareng & au maquereau salés, l'on ne doit point en être surpris: ces poissons étaient, pour le carême, une denrée essentielle. Or le carême alors s'observait très-régulièrement. Charlemagne, en 789, avait décerné peine de mort contre celui qui, sans raison

légitime, l'enfreindrait. On le pratiquait même, autant qu'il était poſſible, dans les Hôpitaux; &, ce qui prouve qu'il était pratiqué, c'eſt la quantité de harengs qu'on y conſommait. Il exiſte une charte de Thibaut, Comte de Blois, (ann. 1215,) dans laquelle le Comte accorde annuellement à l'Hôpital de Beaugenci un demi-millier de harengs. Parmi les aumônes que faiſait tous les ans S. Louis aux différens Monaſtères, aux Léproſeries, & aux Hôpitaux de ſon Royaume, (aumônes que le S. Monarque, par une Ordonnance de 1260, obligea les Rois ſes ſucceſſeurs à faire comme lui); il y avait deux mille cent-neuf livres en argent, (environ 38000 livres de notre monnaie), ſoixante-trois meſures de blé, & ſoixante huit mille harengs. Enfin, pour nous rapprocher davantage de nos tems modernes, *l'état des biens & des dépenſes annuelles pour l'Hôtel-de-Dieu de Paris*, (ann. 1660), compte au nombre des objets de dépenſe, année commune, 9200 liv. pour vingt-trois milliers de carpes, & 2320 liv. pour des panniers de marée & de harengs frais, fournis aux domeſtiques de l'Hôpital, & *à une partie des malades.*

Ce n'eſt que ſur la fin du dernier ſiécle, & au commencement de celui-ci, qu'on a commencé à ſecouer les ſcrupules ſur l'obſervance du carême. Jadis tout le monde le pratiquait, juſqu'aux ſoldats dans les armées; & notre Hiſtoire fournit même à ce ſujet une anecdote célèbre qui le prouve.

Tandis que les Anglais, poſſeſſeurs de la partie ſeptentrionale du Royaume, étaient occupés devant

Orléans, à ce siége fameux que fit lever Jeanne d'Arc, un des convois destinés pour leur camp fut attaqué par le Duc de Bourbon. Ce convoi était en très-grande partie composé de harengs salés, parce qu'on était en carême; & l'action en fut même appellée, comme on sait, la *journée aux harengs.*

Au siècle suivant néanmoins, quoique la loi conservât toujours à l'extérieur son ancien rigorisme dans les camps, déja le soldat commençait à ne plus l'y regarder avec autant de respect; & il l'enfraignait en particulier. Une anecdote rapportée par Brantôme (*Vies des illustres Capitaines étrangers*), nous montre les progrès rapides arrivés, sur cet objet, dans les mœurs & dans la façon de penser. L'aventure que cite l'historien se passa aussi en carême, pendant un nouveau siège d'Orléans, quelques jours après l'assassinat du Duc de Guise par Poltrot. Mais, avant d'en transcrire l'anecdote, je prie mes Lecteurs de se rappeller que ce siége se faisait au commencement de nos guerres de religion; qu'il se faisait contre les Huguenots; enfin qu'il se faisait par des Catholiques, c'est-à-dire, par des gens qui, dans ce moment-là, devaient se piquer de catholicisme & d'obéissance aux préceptes de l'Eglise.

Après la mort du Duc, dit Brantome, *le gentil & brave Seigneur, M. de Sipierre, commanda pour peu de jours à l'armée, parce qu'il n'y avoit pour lors plus grand que luy, puisqu'il estoit Gouverneur de la personne du Roy. Cependant les soldats ne pouvoient bien vivre, qu'avec grandes incommodités, de seul poisson. M. de Sipierre fut prié, de la part des Capitaines,*

de ſupplier M. le Légat, le Cardinal de Ferrare, qui eſtoit pour lors au camp avec la Reyne-Mere, qu'il donnaſt diſpenſe de manger de la chair, quelques jours de la ſemaine. M. le Légat trouva d'abord cette queſtion fort odieuſe; alléguant qu'on faiſoit la guerre contre les Hérétiques, ennemis du carême. Mais, après avoir un peu ſongé, il fiſt reſponce que de chair il n'en falloit point parler, comme de choſe abominable; mais pour du beurre, du fromage, & du laittage, qu'ils en mangeaſſent en quantité, & tant qu'ils voudroient; & leur en donnoit toute la diſpence. M. de Sipierre, qui eſtoit prompt, fort libre, & un des gallants Seigneurs qui jamais naiſtra en France, luy dit franchement : " Monſieur, ne penſez pas régler nos gens de „ guerre comme vos gens d'Egliſe; car autre choſe eſt „ de ſervir Dieu & de ſervir la guerre. Voulez-vous „ que je vous diſe le vray; ce n'eſt point en ce temps „ ny en ceſte armée, compoſée de pluſieurs ſortes de „ gens, que vous devez faire tels ſcrupules. Car quant „ à voſtre beurre, fourmage, & laittage, nos ſoldats „ François n'en veulent point, comme vos Italiens & „ Eſpagnols. Ils veulent manger de la chair & de „ bonne viande, pour mieux ſe ſuſtenter. Ils en man- „ geront auſſi bien de çà comme de-là, & à couvert „ & en cachette, quelque défenſe qui s'en faſſe. „ Par quoy, faites mieux. Ordonnez-leur d'en man- „ ger, & donnez-leur une bonne diſpenſe & abſolu- „ tion. Que ſi d'eux-mêmes ils s'en diſpenſent, votre „ autorité en ſera plus ravalée; & au contraire elle „ en ſera eſlevée, ſi vous le leur permettez; & chacun „ dira, M. le Légat, cet homme de bien, nous a

„ *donné dispense ; & cela sonnera mieux par-tout* „.

M. le Légat y ayant un peu songé, il dispensa aussitost chascun d'en manger, qui pria Dieu fort, aussi bien le François que l'Espagnol, pour M. le Légat, & sur-tout pour M. de Sipierre, lequel eut raison de parler ainsi, & d'en prendre bien l'affirmative, comme il le fit, & M. le Légat d'avoir laschè la bride. Car j'ay ouy dire à aucuns grands Docteurs, qu'il est nécessaire quelques fois aux Prélats de dispenser pour ce sujet ; afin de prévenir ces friands mangeurs de chair & infracteurs de loix Ecclésiastiques ; & afin que quand ils en viennent-là, le monde sache & croye que c'est par dispence du Prélat, & non par désobéissance de lui & de l'Eglise.

On voit par ce récit, que les Français commençaient à être, sur l'abstinence Ecclésiastique, moins scrupuleux que les Italiens & les Espagnols ; qu'ils l'enfraignaient déja dans les camps ; & que la politique même, forcée de tolérer cette infraction, ne cherchait plus qu'à sauver en quelque sorte l'honneur de la Cour de Rome, en obligeant cette Cour elle-même de l'approuver.

Il n'en était pourtant pas ainsi des villes. L'opinion sur l'abstinence de chair dans les tems défendus, y garda tout son rigorisme, tandis qu'elle se relâchait dans les camps. En 1534, Guillaume du Moulin, Seigneur de Brie, ayant demandé à l'Evêque de Paris la permission de faire gras, pour sa mère, qui était âgée de quatre-vingt ans, & qui ne pouvait se passer de viande, celui-ci ne l'accorda qu'à condition que la Dame mangerait en secret,

loin de tout témoin, & qu'elle ferait maigre, en outre, les vendredis. Le même Brantôme, qui nous a tranſmis l'anecdote de Sipierre & du Légat, nous en apprend une autre dans ſes *Dames galantes*, laquelle annonce des mœurs auſſi ſévères.

Certaine ville avait fait une proceſſion en carême, dit-il. Une femme y avait aſſiſté, nus pieds, *faiſant la marmiteuſe plus que dix. Au ſortir de-là, l'hypocrite alla dîner avec ſon amant, d'un quartier d'agneau & d'un jambon. La ſenteur en vint juſqu'à la rue. On monta en haut. Elle fut priſe, & condamnée à ſe promener par la ville avec ſon quartier d'agneau, à la broche, ſur l'épaule, & le jambon pendu au col.*

Une façon de penſer auſſi ſévère s'était fortifié encore par les principes contraires qu'affectaient ſur ce point les Novateurs. Comme le mépris & l'inobſervance du carême étaient un de leurs dogmes, on ſoupçonnait tous ceux qui ne l'obſervaient point, d'être imbus de l'héréſie nouvelle. „ On traîne au ſupplice, preſque comme un par- „ ricide, celui qui, au lieu de poiſſon, a mangé „ du porc, écrit Eraſme dans une de ſes lettres. „ Quelqu'un a-t-il goûté de la viande, tout le monde „ s'écrie, ô ciel! ô terre! ô mer! l'Egliſe eſt ébran- „ lée, tout inonde d'hérétiques „. *Velut parricida, pene dixerim, trahitur ad ſupplicium qui pro piſcium carnibus guſtarit carnes ſuillas.... Guſtavit aliquis carnes; clamant omnes, ô cœlum! ô terra! ô maria Neptuni! Nutat Eccleſiæ ſtatus; inundant heretici.*

Souvent même le Gouvernement employa ſon autorité pour faire pratiquer l'abſtinence dont il

s'agit. Il existe un Edit de Henri II, ann. 1549, lequel défend de vendre de la viande en carême à tout autre qu'à ceux qui apporteront un certificat de Médecin. Quatorze ans après, Charles IX défendit d'en vendre, même aux Huguenots, pendant ce tems. Non content de cet Edit, il en publia un autre en 1565, par lequel il accorde aux Hôtels-Dieu le privilège d'en vendre exclusivement; & ordonne qu'on n'en livrera qu'aux seuls malades. Celui-ci fut confirmé par deux Arrêts du Parlement, rendus l'un en 1575, l'autre vingt ans plus tard. Le Parlement exigeait, non-seulement que celui qui venait acheter apportât une attestation du Médecin; mais encore que le Boucher prît le nom & la demeure du malade, afin qu'on pût vérifier si réellement il avait besoin de faire gras.

Bientôt les formalités augmentèrent encore. Au certificat du Médecin, il fallut en joindre un second de la main du Curé. Dans l'un & dans l'autre étaient spécifiées la nature de la maladie & la qualité de viande qu'il fallait. Encore ne permettait-on que la viande de boucherie; la volaille & le gibier étaient prohibés.

Cette sévérité se maintint assez long-tems. Elle était encore telle vers le milieu du siècle dernier, que ceux des Parisiens qui étaient moins scrupuleux, & qui voulaient faire quelque partie en gras, se rendaient au village de Charenton, où il y avait un prêche de Huguenots, & où par conséquent on pouvait trouver de la viande. Le scandale attira l'attention du Magistrat prépose à la Police. Il

rendit en 1659 une Ordonnance qui l'arrêta.

En un mot, veut-on connaître d'une manière sûre & préciſe, quelle révolution, depuis un ſiècle & demi, s'eſt opérée dans les opinions ſur le point de diſcipline dont il s'agit ici? Le tableau en ſera court, & les réſultats concluans.

En 1629, il ſe tua dans l'Hôtel-Dieu de Paris, pendant le carême, ſix bœufs, & environ ſoixante veaux. Il ne faut point oublier que cette conſommation était celle, non-ſeulement de l'Hôpital, mais encore de toute la ville; puiſque l'Hôtel-Dieu avait alors le privilège excluſif de vendre de la viande (*a*).

(*a*) Non-ſeulement la viande, mais encore les œufs & la volaille, ſe vendaient alors dans l'enclos, & au profit de l'Hôtel-Dieu. Ce triple droit s'affermait à un Boucher; &, dans le tems dont nous parlons, il était affermé 300 livres. Vers le milieu du ſiècle, les Adminiſtrateurs firent avec le Boucher de carême un autre arrangement. Au lieu d'argent, il donna en nature, pour les malades, *quelques jarrets de veau*, les iſſues des bêtes qu'il tuait, & journellement, pendant les quarante jours, vingt-quatre volailles; ſavoir douze à dîner pour bouillir, &, le ſoir, douze lardées pour rôtir: car il faut remarquer que tout le rôti qu'on ſervait, le ſoir, aux malades, dans le cours de l'année, était lardé. Ce ſeul objet montait même annuellement à 500 liv. On peut voir tous ces details dans l'*état des revenus & de la dépenſe de l'Hôtel-Dieu*, publié l'an. 1660.

L'Hôpital dont il s'agit n'avait à nourrir, année commune, que quinze cens bouches; y compris deux cens perſonnes, Eccléſiaſtiques, Religieuſes, domeſtiques, & autres, employés au ſervice de la maiſon. Aujourd'hui que le Gouvernement paraît s'occuper beaucoup de la réforme des Hôpitaux, peut-être ne ſera-t-on pas fâché de voir où montait alors la conſommation annuelle de celui-ci. L'état que je vais en donner, offrira à mes Lecteurs un autre avantage; celui de leur montrer quel était au moins le prix des denrées, il y a un ſiècle.

Conſommation

En 1665, on tua deux cens bœufs, & par conséquent deux mille veaux à-peu-près : car alors telle était ordinairement, dans les boucheries, la balance respective entre les deux espèces ; dix veaux ou moutons (*a*) pour un bœuf. (Aujourd'hui la proportion a changé ; c'est, pour chaque bœuf, quatre moutons & deux veaux).

Consommation annuelle de l'Hôtel-Dieu.

Deux cens bœufs, & neuf mille trois cens veaux & moutons, coutant	60000	livres.
(Nota, Chaque malade avait par jour une livre de viande. Le bœuf coûtait 1 s. 11 d. la livre ; le veau & le mouton 3 s. 8 d.)		
Volailles, non compris celles de carême qui étaient fournies gratis par le Boucher, coutant.	4902	
Vingt-trois milliers de carpes, tant pour les malades que pour les domestiques.	9200	
Harengs frais & marée, pour les uns & les autres.	2320	
Six cens mille œufs, à 34 liv. environ le millier.	14438	
Vingt-deux milliers de beurre tant salé que frais ; à 6 s. 6 d. environ la livre l'une dans l'autre .	7051	
Vingt milliers de pruneaux, à 6 s. le cent. .	1200	
Mille voies de bois flotté.	9000	

(*a*) Ces relevés sont tirés du *Traité des dispenses du carême*, par le Médecin Hecquet, (ann. 1709) ouvrage dont les principes, quoique dictés par une piété austere, sont malheureusement trop souvent fondés sur une érudition peu solide, & sur une physique peu éclairée. Aussi fut-il réfuté, l'année suivante, par un livre du D.r Andri, intitulé le *Régime du Carême*. Andri, dans sa critique, attaque les relevés qu'on vient de lire ; ou plutôt, sans vouloir contester la vérité des faits, chose dont il convient, il nie les résultats qu'en tire son confrere. Selon lui, il s'en faut beaucoup que l'Hôtel-Dieu fournît seul à Paris toute la viande qui s'y consommait en carême. Les Religionnaires, dit-il, avaient

En 1708, on tua cinq cens bœufs : ce qui, dans la proportion dont je viens de parler, doit faire cinq mille moutons ou veaux.

Un des Bouchers les plus achalandés de Paris, établi depuis trente-deux ans, m'a dit que, quand il commença ſa profeſſion, il ſe tuait à l'Hôtel-Dieu environ 1500 bœufs. Le nombre doubla en peu de tems. Il y eut même pluſieurs années où il monta juſqu'à 4000. Depuis 1775, les Bouchers ayant eu la permiſſion d'étaler en carême comme dans les autres tems de l'année, il a augmenté encore ; &, cette année 1782, il a été de 9000.

Abſtinence du Samedi.

Tout ce qu'on vient de lire ſur la rigueur avec laquelle s'obſervait anciennement le carême, pourrait induire mes Lecteurs à croire qu'on a dû pratiquer avec autant de ſcrupule l'abſtinence du Samedi. Ils ſe tromperaient. Celle-ci a été beaucoup

---

la liberté d'en faire venir de Charenton pour leur uſage ; ils en fourniſſaient en cachette aux gens peu ſcrupuleux, ou même à des Catholiques malades : & cette contrebande, ajoute-il, était d'autant plus aiſée que la police, ſur ce point, n'était pas auſſi exacte qu'elle l'a été depuis.

On pourrait répondre au D.r Andri, que, malgré les réglemens des Magiſtrats, & malgré toute leur vigilance, il y avait ſans doute de la contrebande en ce genre ; comme il y en a pour tous les objets qui offrent l'appas d'un gain aſſûré : mais cependant il fallait, quoi qu'il en diſe, qu'elle ne fût ni aiſée, ni conſidérable ; puiſque les indévots qui voulaient faire gras étaient obligés d'aller à Charenton, comme on l'a vu par l'Ordonnance de police, citée quelques lignes plus haut. Quant à la ſévérité avec laquelle ſe maintenaient les différens Edits du Parlement, on en a la preuve dans cette Ordonnance même.

moins

moins respectée; apparemment parce qu'elle est plus récente, & qu'elle n'a pas reçu par conséquent ce caractere d'antiquité imposant qu'avait reçu l'autre. Il s'est même passé plusieurs siècles, depuis son établissement, avant qu'on l'ait observée avec une certaine régularité.

Glaber Rodolphe, Ecrivain du XIe siècle, rapporte qu'elle est due à un Concile qui, après plusieurs années consécutives de guerres & de calamités, l'ordonna, l'an mille, pour remercier Dieu d'avoir enfin rendu à la France l'abondance & la paix. Le fameux Grégoire VII en confirma l'institution dans un autre Concile tenu à Rome. Cependant, malgré cette double sanction, elle fut très-mal pratiquée chez nous; puisque Baldric ou Baudri, Abbé de Bourgueil, mauvais Poëte latin qui écrivait sur la fin de ce même siècle, & peu d'années après l'exaltation de Grégoire, se moquait d'un de ses Moines qui voulait l'observer :

Sabbata custodis tanquam judæus Apella ;
. . . . tu refugis per sabbata tangere carnes.

N'étant point observée dans les Monasteres, on ne sera point surpris qu'elle ait été méconnue aussi du Clergé. Un Concile de Béziers, tenu en 1351, EXHORTE *les Ecclésiastiques, & sur-tout les Bénéficiers, comme gens qui par leur état sont obligés de donner bon exemple aux Laïcs, à ne point manger de viande le Samedi.*

Enfin pourtant, il y eut un autre Concile, tenu à Lavaur dix-sept ans après, qui imposa cette loi à tout Bénéficier ecclésiastique, ainsi qu'à toute

perſonne dans les Ordres ſacrés ; & qui les y obligea par un *commandement* exprès, ſous peine de ſe voir interdire l'entrée de l'égliſe autant de mois qu'ils auraient péché de jours.

Dans ce réglement, on voit qu'il ne s'agit nullement des Laïcs. Quant aux Eccléſiaſtiques, comme il n'était que l'émanation d'une aſſemblée provinciale, il n'aſtraignait qu'un certain canton. Probablement même il ceſſa bientôt d'y être pratiqué : car S. Antonin, Archevêque de Florence, écrivant ſur cette matière au ſiècle ſuivant, parle de l'abſtinence en queſtion comme d'une coutume inuſitée en France. *In Sabbatis comedere carnes, in locis ubi eſt conſuetudo univerſaliter non comedi, mortale eſt. Secus, ſi conſuetudo patriæ habet quod comedantur ; ut in Franciâ, Cataloniâ.* « Manger de la viande » le Samedi dans les lieux où la coutume n'en eſt » point univerſellement établie, eſt un péché mor- » tel. Ce n'eſt point péché, quand l'uſage d'en man- » ger ſubſiſte dans le pays, comme en France, en » Catalogne, &c ».

Comme S. Antonin mourut en 1459, le P. Thomaſſin a donc eu raiſon d'avancer dans ſon *Traité des jeûnes de l'Egliſe*, que l'obéiſſance ſur ce point d'abſtinence a été, pendant fort long-tems, volontaire chez nous, & qu'elle n'a commencé à s'établir univerſellement que poſtérieurement au milieu du XVe ſiècle. Alors même il ſe trouva certaines Egliſes & certains Diocèſes qui, en s'y ſoumettant, voulurent néanmoins ſe réſerver le droit de faire gras, ſelon l'ancienne coutume, quelques ſamedis

de l'année; par exemple, depuis Noël jusqu'à la Purification. Du nombre des Prélats qui admirent la réserve, fut Poncher, Evêque de Paris. Dans ses Ordonnances synodales (ann. 1500) il dit expressément : *toleramus diebus sabbathinis carnes comedere à festo Nativitatis Domini usque ad Purificationem B. Mariæ. Aliis vero temporibus prohibemus.* « Nous » *tolérons* de manger de la viande, les samedis de» puis Noël jusqu'à la Purification. Hors de ce » tems, nous le défendons ».

Les successeurs de Poncher ont adopté l'usage qu'il avait établi. Il en a été ainsi de plusieurs Diocèses; & l'on sait que cet usage y subsiste encore.

En Italie, on avait observé avec plus de rigueur la loi primitive. S. Antonin, comme on la vu cidessus, y en avait déclaré l'infraction un péché mortel. La Cour de Rome elle-même chercha quelquefois à inspirer ces principes aux Français. Quand le Roi Jean, à son avénement au Trône, alla voir dans Avignon Clément VII; le Pontife, pour répondre à la prière du Prince qui lui avait demandé quelques graces, lui envoya, l'année suivante 1351, vingt-huit Bulles différentes; dans l'une desquelles il accordait au Monarque, & à ses successeurs, la faculté de faire gras à l'armée, le samedi, & quelques autres jours de l'année qui seraient maigres accidentellement. La Bulle lui donnait la même permission pour ses troupes; & elle chargeait le Confesseur, ou le premier Chapelain du Roi, d'accorder la dispense.

Dans la ſuite, les Grands-Aumôniers firent de cette diſpenſe un des privilèges de leur Office; & quand, par les changemens d'opinion dont je viens d'eſquiſſer l'abrégé, elle fut devenue néceſſaire, ils l'accordèrent eux-mêmes, ſoit conjointement avec le Confeſſeur, ſoit ſans lui. En 1600, Henri IV s'étant rendu à Lyon pour épouſer Marie de Médicis, & voulant, comme il ſe trouvait en cette ville ſur la fin de Décembre, y faire gras le ſamedi d'après Noël, ainſi qu'il le faiſait dans le Diocèſe de Paris, ce fut l'Evêque d'Evreux qui le lui permit en qualité de Grand-Aumônier. Envain l'on repréſenta à celui-ci que Lyon avait en ce moment ſon Archevêque primat, & un Légat du S. Siége; il fut décidé que le Grand-Aumônier étant Evêque né de la Cour, il en demeurait l'Evêque en quelque lieu qu'elle ſe trouvât : & l'on cita l'exemple d'Amyot qui accompagnant Charles IX à Avignon, y avait accordé une diſpenſe ſemblable, quoique cette ville ne fût pas du domaine du Roi, & qu'il s'y trouvât de même alors un Archevêque & un Légat. En 1672, lorſque Louis XIV marcha contre les Hollandais avec un corps d'armée commandé par Turenne, les troupes firent gras le ſamedi, en vertu de la préſence du Roi. Péliſſon en parle dans ſes lettres. Il y fait mention de la Bulle donnée au Roi Jean. *Elle ſe remet*, dit-il, *à l'avis du premier Chapelain & du Confeſſeur. M. le Cardinal de Bouillon* (Grand-Aumônier) *prétend être à la place du premier Chapelain; & en effet, le Roi lui en parla auſſi bien qu'à ſon Confeſſeur, le P. Ferrier : mais il n'y a*

point eu d'avis par écrit ni de l'un ni de l'autre.

Que ce soient les Basques qui, en cherchant des baleines, aient les premiers découvert le banc de Terre-Neuve, comme j'ai dit plus haut que le prétendent quelques Auteurs, le fait n'a rien que de très-possible. Nous pouvons prouver au moins, par des monumens historiques, que ce sont des Français qui ont découvert l'île, nommée de Terre-Neuve, ainsi que le grand banc. En 1504, des vaisseaux bretons & normands allèrent y faire la pêche. Ce fut en conséquence de ce fait que, vingt-neuf ans après, François I envoya Vérasani, puis ensuite Jaques Cartier, pour reconnaître ces contrées. Ce dernier découvrit en effet le golphe de S. Laurent, & reconnut l'île dont nous parlons. Il est probable que nos Pêcheurs, en s'éloignant des côtes, ne tardèrent pas à découvrir le grand banc (*a*); & que ce fut ainsi qu'ils procurèrent à leur patrie le plus sûr, & à la fois le plus lucratif de tous les commerces, celui de la morue. Pêche de la morue.

Quelle surprise ravissante ne dûrent-ils pas éprouver, lorsqu'ils reconnurent, pour la première fois, cette montagne soumarine qui, dans une étendue de cent cinquante lieues, semble être devenue, par une sorte d'attraction inexplicable, le rendez-vous de toutes les morues de l'Univers; & où le Pêcheur, maître, s'il le veut, de recueillir dans un jour jus-

(*a*) Gontier, qui écrivait en 1668, parle de la pêche de la morue comme employée par les Français *depuis plus d'un siècle.*

qu'à trois ou quatre cens de ces poiſſons, n'a d'autre peine que de plonger ſans ceſſe, & de retirer ſa ligne. Que ſont, auprès d'une pareille ſource de richeſſe, ces mines de la poſſeſſion deſquelles l'Eſpagne aveuglée s'eſt applaudie ſi long-tems? La France, ſi elle eût voulu mettre à profit un ſi heureux événement, aurait pu s'en faire une bien plus sûre & bien plus inépuiſable. Malheureuſement la langueur où ſe trouvait l'Etat influa d'abord ſur ce commerce, qui était fait pour l'enrichir. Il languit aſſez long-tems, & ne prit quelque force que quand Sulli l'eut mis ſous la protection directe du Gouvernement, & que dans le Canada s'établit une Colonie, dont le voiſinage le fit valoir. Avant la ligue d'Ausbourg en 1687, la ſeule ville de Honfleur envoyait annuellement à la pêche de la morue quarante vaiſſeaux; le Havre en envoyait quatre-vingt; & ainſi des autres ports de Normandie, de Bretagne, &c. Les déſaſtres de deux guerres malheureuſes ruinèrent inſenſiblement un commerce ſi floriſſant. Il n'eſt plus, en quelque ſorte, que précaire, depuis que par le traité d'Utrecht nous avons cédé à l'Angleterre la propriété du grand banc.

On pêche auſſi cependant quelques morues ſur nos côtes; & Gontier remarquait qu'au dernier ſiècle cette morue fraîche, nommée cabillau, était regardée comme un mets digne des meilleures tables; mais pour la morue ſalée, c'était, ſelon lui, un aliment abandonné aux manœuvres.

Parcs pour le poiſſon.

Je citerai ci-deſſous, à l'article des huîtres, un paſſage d'Auſone, qui prouve que les parcs pour

cette sorte de coquillage, étaient usités alors dans la Gaule.

Outre ces parcs, les plus faciles de tous à imaginer & à construire, on en connaissait d'autres encore qui s'établissaient de même sur les bords de la mer, & qui se nommaient *piscaria*, (pêcheries), parce qu'ils servaient à prendre le poisson qu'on y laissait entrer avec le flux. Il est mention de ces derniers dans la Loi des Lombards. Elle condamne à six sous d'amende celui qui sera convaincu d'y avoir volé du poisson. *Si quis de piscariâ alienâ pisces tulerit, componat solidos sex.*

Chez nous, la construction & la possession de ces sortes d'établissemens devint, avec le tems, sujette à plusieurs abus. Certains Seigneurs en ayant construit quelques uns de ce genre dans des endroits où, par leur bâtisse & leur situation, ils occasionnerent des plaintes, Henri III, en 1584, rendit une Ordonnance, par laquelle il enjoignit de démolir tous ceux qui n'étaient formés que depuis quarante ans. Quant aux pêcheries antérieures à cette époque, il voulut qu'elles fussent faites, selon l'ancien usage, en purs filets, sans claies, sans bois ou pierres capables de retenir l'eau.

Louis XIV, en 1681, publia un réglement pareil. Tous les parcs construits à l'embouchure des rivières navigables, ou sur la greve de la mer à deux cens brasses du passage des vaisseaux, tous ceux dont les propriétaires n'avaient pas un titre antérieur à l'an 1544, devaient être démolis. Quant aux parcs qui étaient conservés, le Roi ordonnait que ceux qu'on

nomme bouchots, fuſſent conſtruits en bois entrelacés; que ceux compoſés en bois & en filets fuſſent de ſimples claies d'un pied & demi de hauteur, auxquelles ſeraient attachés des filets; enfin que pour les parcs en pierres, on n'employât que des pierres ſans ciment & ſans maçonnerie, & qu'ils n'euſſent que quatre pieds de hauteur tout au plus.

Bourdigues. On peut compter au nombre des parcs à poiſſon, les bourdigues, uſitées ſur la Méditerranée. C'eſt une ſorte de labyrinthe, fait en cannes ou en roſeaux, & compoſé de différens réſervoirs dans leſquels le poiſſon paſſe ſucceſſivement juſqu'à celui du milieu, d'où il ne peut plus ſortir. Pitton, (*Hiſtoire d'Aix*) en attribue l'invention à la ville de Martigues.

Pêche du Thon. De tous les parcs qu'a inventés juſqu'à préſent l'induſtrie des hommes, le plus ſavant, ſans contredit & le plus parfait de tous, eſt celui du thon. En effet, l'appareil qu'on emploie pour cette pêche; l'artifice ingénieux de cette enceinte immenſe de

Madrague. filets faits de joncs cordés, & nommée madrague; cette priſon où ſe trouvent renfermés à la fin pluſieurs centaines de ces poiſſons, dont quelques-uns pèſent juſqu'à cent cinquante livres; la hardieſſe & l'agilité des Pêcheurs qui s'y précipitent pour harponner, aſſommer, ou ſaiſir les thons; les efforts de ceux-ci pour s'échapper ou ſe défendre; les cris des ſpectateurs enfin; la muſique qui accompagne ordinairement ces ſortes de fêtes; tout cela forme un ſpectacle raviſſant, qu'on ſe reprocherait de ne pas voir quand on voyage en Provence, & dont on ne parle plus qu'avec enthouſiaſme, lorſqu'une fois on

en a été le témoin. Ce spectacle a mérité, comme chacun sait, d'exercer le pinceau de notre célèbre Vernet.

Mais quand a commencé la pêche à la madrague? Quel est l'homme de génie qui l'imagina? Par quels degrés s'est-elle perfectionnée si admirablement? Les Provençaux enfin, dont elle fait aujourd'hui l'une des principales branches de commerce, en sont-ils les inventeurs, ou l'ont-ils reçue de quelque autre peuple? A toutes ces questions intéressantes, j'avoue avec franchise que je n'ai point de réponse satisfaisante à donner. Cependant, si j'osais me décider d'après une description assez vague que fait Oppien, je croirais que l'invention de la madrague a plus de quinze siècles.

» Sur la fin du printems, dit le Poëte, lorsque » les thons sont en chaleur, ils sortent de l'Océan & » entrent dans notre Méditerranée. D'abord on les » apperçoit sur les côtes d'Espagne, puis vers l'em- » bouchure du Rhône & le rivage de l'antique Mar- » seille, puis sur ceux d'Italie & de Sicile, d'où ils » se dispersent sans ordre, & se répandent dans la » vaste mer. C'est-là, pour les Pêcheurs, une proie » abondante & immense. Ceux-ci choisissent sur » le rivage une anse qui ne soit ni trop étroite, ni » trop exposée aux vents. Un d'entr'eux se place sur » une colline élevée, pour épier de loin l'arrivée » des thons. Dès qu'il les apperçoit, il avertit ses » compagnons; & aussitôt les filets, *pareils à une* » *ville*, s'avancent en pleine mer. *Ces filets ont* » *leurs vestibules, leurs portes, leurs chambres inté-*

» *rieures. Les poiſſons s'y jettent en troupe ; & la* » *priſe en eſt conſidérable* ».

Le récit d'Oppien ne nous apprend pas ſi la pêche dont on vient de lire la deſcription, était également en uſage chez les trois nations, Eſpagnole, Gauloiſe, & Italienne ; ou ſi elle n'était propre ſeulement qu'à l'une des trois. D'ailleurs, quoiqu'il eût été à portée d'être bien inſtruit ſur cette pêche, puiſque pendant quelque tems il avait habité Malthe, où ſon père avait été envoyé en exil, on ne peut ſe diſſimuler pourtant qu'il n'y ait dans ſon récit quelques circonſtances invraiſemblables ſur leſquelles il paraît avoir été mal informé. Telle eſt celle de ces filets immenſes qu'on faiſait avancer en pleine mer, & cette ſentinelle placée ſur une colline pour avertir de l'arrivée des poiſſons. Néanmoins, il faut convenir auſſi que, dans la deſcription de ces mêmes filets *pareils à une ville qui avait ſes portes, ſes rues, ſes priſons intérieures*, on ne peut s'empêcher de reconnaître une madrague, ou quelque choſe de ſemblable. Si les Provençaux l'employaient alors, l'uſage de cette ingénieuſe machine ſe ſera donc conſervé chez eux de ſiècle en ſiècle juſqu'à nous.

Beaujeu, (*de laudibus Provinciæ*, ann. 1551), rapporte qu'à Marſeille on avait pris, de ſon tems, juſqu'à huit mille thons dans un jour ; & que ce poiſſon, ſi recherché ailleurs, n'avait aucune valeur dans la Province, tant il y était commun. Aujourd'hui nos Pêcheurs provençaux regardent comme une journée très-heureuſe de pouvoir en prendre ſix cens. Mais alors ſans doute ces poiſſons étaient plus

communs qu'aujourd'hui. La guerre continuelle que, depuis tant de siecles, on leur fait toutes les années, a dû néceſſairement en diminuer beaucoup le nombre.

Le thon, dit Champier, ſe coupait en morceaux, il ſe ſalait, & en cet état, il formait un objet de commerce ſous le nom de Thonine ; mais c'était, ſelon l'auteur, une chair dure, un aliment bilieux & qui produiſait des hémorrhoïdes. Rondelet, (*de piſcibus*) en parle dans les mêmes termes.

Je voudrais avoir à citer ſur chacune de nos Provinces maritimes des anecdotes pareilles à celles qu'on vient de lire. Je voudrais au moins qu'il me fût permis de rendre témoignage à l'induſtrie de chacune d'elles ſur ce qui regarde la Pêche, & faire le dénombrement des différentes inventions dont elle leur eſt redevable : mais, encore une fois, c'eſt-là la matière d'un ouvrage ; &, à travers les digreſſions que je me permets quelquefois, je ne dois point oublier les bornes que me preſcrit le mien. Je citerai ſeulement un ou deux exemples en ce genre ; & je citerai le premier pour faire honneur aux Saintongeois, dont il n'a point été queſtion juſqu'à préſent dans tout cet article de la Pêche. Il s'agit d'une manière ingénieuſe de fermer une ance, tellement que quand la mer eſt retirée, le poiſſon ſe trouve pris & arrêté ſur le ſable. Paliſſi, (*diſcours admirable ſur la nature des eaux*, ann. 1580), en attribue l'invention aux Pêcheurs de Saintonge.

Pêche inventée par les Saintongeois.

» Ils plantent dans toute la largeur de l'ance, » dit-il, de diſtance en diſtance, des perches gar-

» nies d'une poulie à leur extrêmité ſupérieure. » D'une perche à l'autre, par le moyen des poulies, » ils ſuſpendent perpendiculairement un filet, dont » le bas eſt armé de plomb & de pierres, afin qu'il » poſe ſur le ſable. Lorſque la marée monte, on » lâche le filet qui ſe couche par ſon propre poids, » & qui laiſſe paſſer le poiſſon : mais, dès qu'elle » commence à ſe retirer, les Pêcheurs viennent en » bateau hiſſer les cordes ; alors s'élève une eſpèce » de muraille qui arrête tout, & ils n'ont plus » d'autre peine que de ramaſſer ».

Autre par les habitans de S. Valeri.

Les habitans de S. Valeri, ſitués à l'embouchure de la Somme, avaient inventé auſſi une ſorte de pêche, dans laquelle ils employaient de même l'effet du flux. Au tems de la baſſe marée, lorſqu'il y avait peu d'eau dans la rivière, ils y tendaient certains filets particuliers. Des Matelots allaient, dans des bateaux, ſe placer à quelque diſtance du filet ; puis ils s'en approchaient, chacun de leur côté, en pouſſant de grands cris, & frappant l'eau avec de longues perches pour chaſſer en avant le poiſſon. Celui qui ſe prenait ainſi, s'appellait *poiſſon hué*. Louis XIII, paſſant par S. Valeri, voulut jouir de ce ſpectacle, dit Sélincourt, (*Parfait Chaſſeur*, ann. 1683). La pêche fut heureuſe ; & l'on y prit, entr'autres pièces, un eſturgeon de douze pieds (*a*).

(*a*) L'auteur fait mention d'un privilége particulier à la Couronne de France, lequel mérite d'être cité ici. Comme la mer, le long des côtes d'Angleterre, eſt plus profonde que ſur les côtes de France, & que la pêche par conſéquent, doit y être plus fa-

Selon le même Ecrivain, les Suiſſes étaient les Pêcheurs à la ligne les plus habiles de l'Europe. Ils employaient pour amorce pluſieurs ſortes de vers & de mouches; mais ils faiſaient encore, avec de la ſoie verte & jaune, une ſorte de mouche artificielle, ſi bien imitée, qu'il n'y avait aucun poiſſon, dit l'auteur, qui n'y fût pris.

Anchois.

Parmi les poiſſons qui entraient dans le commerce des ſalaiſons de France, & dont j'ai parlé ci-deſſus, il n'a point été mention d'anchois. Celui-ci ne ſe trouve pas même dans la liſte de ceux qu'on pêchait au XIIIe ſiècle; mais il en eſt queſtion dans nos auteurs du XVIe. Beaujeu nous apprend qu'il avait été un tems où cette pêche formait une des principales branches du commerce des Provençaux; mais il ajoute que les Eſpagnols s'y étant adonnés auſſi avec le plus grand ſuccès, ils apportaient en Provence une telle quantité d'anchois, & les donnaient à ſi bas prix, que les Provençaux, hors d'état de ſoutenir la concurrence, avaient abandonné leur pêche, & s'étaient tournés vers d'autres objets plus lucratifs.

Champier parle du commerce des anchois comme d'un article qui enrichiſſait également la Provence & le Languedoc; ce qui ſuppoſe qu'on en pêchait auſſi dans cette dernière Province.

La même pêche avait également lieu ſur les côtes

---

vorable, le Roi avait droit d'y entretenir, toute l'année, ſoit en paix, ſoit en guerre, quatre bateaux de Pêcheurs.

de Gaſcogne, ſi nous en croyons Gontier. Il remarque même que ſi les anchois de Provence étaient plus délicats, ceux de Bayonne étaient plus gros.

Sardines. Les ſardines étaient connues au XIIIe ſiècle, puiſqu'elles ſont comptées dans la liſte, citée ci-deſſus, des poiſſons qui ſe pêchaient alors en France. On peut aſſurer encore avec vraiſemblance qu'elles étaient dans ce tems-là auſſi abondantes ſur nos côtes qu'elles le ſont aujourd'hui. Mais probablement les Eſpagnols y firent tomber cette pêche, comme ils avaient fait tomber en Provence celle des anchois. Je vois au moins par Champier, que les ſardines qui, de ſon tems, ſe vendaient dans le Royaume, ſe tiraient d'Eſpagne. Selon Beaujeu, la plus grande partie de celles qu'on mangeait en Provence, ſe conſommait ſur les galères.

Au dernier ſiècle, la pêche de ce poiſſon devint pour la Bretagne une branche de commerce très-conſidérable. Dans le Mémoire que l'Intendant de cette Province fournit en 1697 au Duc de Bourgogne, ſur l'état de ſa Généralité; on lit que la ſeule ville de Port-Louis faiſait annuellement quatre mille barriques de ſardines, (la barrique eſt compoſée de neuf à dix milliers). Belliſle en faiſait douze cens; & ainſi des autres ports de la Province.

Parmi les œuvres diverſes du Chancelier de l'Hôpital, on lit une épigramme dans laquelle il parle de ce poiſſon. C'eſt à propos d'un certain *Sardini*, Italien, qui, comme beaucoup d'autres de ſes compatriotes, était venu en France à la ſuite de Catherine de Médicis, & comme eux s'y était enrichi à

nos dépens. Choqué de la fortune de cet homme, le Magistrat fit sur lui les deux vers suivans, où il fait allusion au mot *Sardini.*

Sardinii fuerant qui nunc sunt grandia cete :
Sic alit italicos Gallia pisciculos.

Veau marin.

On pêchait au XVIe siècle le veau marin sur nos côtes. Champier assure avoir mangé à la Cour de François I, du boudin fait avec le sang, la chair, la graisse, & les boyaux de cet amphibie; & il ajoute qu'il le prit pour du boudin de cochon.

A l'article des poissons de rivière, j'ai donné ci-dessus le nom de ceux dont nos Ayeux, en différens tems, avaient fait le plus de cas; & l'on a vu que ces jugemens ne s'accordaient pas toujours avec notre façon de penser actuelle. Je pourrais dire la même chose des poissons de mer; & sous ce nom je comprens, & j'ai compris jusqu'ici (comme l'a réglé un Arrêt du Parlement, rendu en 1681), ceux qui, dans certaines saisons de l'année, quittent la mer pour entrer dans des eaux douces.

Esturgeon.

Parmi les poissons les plus estimés, l'esturgeon a tenu le premier rang. On le prisait même tant, qu'en certains pays, tels que l'Angleterre, le Roi s'appropriait exclusivement tous ceux que pouvaient prendre les Pêcheurs. En France, plusieurs Seigneurs particuliers s'étaient, par la même raison, emparé du même privilège. L'*Ordonnance de la Marine*, publiée en 1681, adjuge encore au Roi ceux qu'on trouve échoués sur la côte (*a*). Dans une charte

(*a*) L'Ordonnance règle la même chose pour le dauphin, le sau-

du Comte d'Eu, ann. 1059, le Comte abandonne à l'Abbaye de S. Michel d'Outreport, tous les eſturgeons que pourront prendre les vaſſaux de l'Abbé. C'était-là ſe dépouiller de ſon droit en faveur du Monaſtère.

On voit par une autre charte d'Etiennette, Comteſſe de Provence (ann. 1063), qu'il y avait, ſur le Rhône, des bateaux deſtinés à la pêche de l'eſturgeon. Beaujeu (ann. 1551) parle de ce poiſſon comme d'une denrée ſi commune en Provence, qu'il n'y coûtait qu'un ſou la livre.

En 1758, on en a pris un à Paris dans la Seine, lequel avait ſix pieds, ſept pouces de long. Cette année 1782, on y en a pris un autre de pareille grandeur, le 25 Juin. Il a été porté à Verſailles, & préſenté au Roi, au nom du Corps Municipal; comme l'avait été le premier.

Quant à l'eſturgeon ſalé, l'auteur du *Dictionnaire de Commerce* remarquait au commencement de ce ſiècle-ci, qu'il n'y avait plus que les Maiſons religieuſes, & même celles où, comme chez les Chartreux, on faiſait toujours maigre, qui en mangeaſſent.

Rougets. Les rougets de Marſeille avaient anciennement de la réputation; ou au moins ils méritaient d'en avoir, ſi l'on s'en rapporte à une anecdote que

---

mon, & la truite; & ce ſont ces quatre eſpèces de poiſſons qu'elle nomme *poiſſons Royaux*. Néanmoins, elle aſſigne une certaine rétribution, ſous le titre de ſalaire, à ceux qui les auront mis en ſûreté.

nous

nous a transmise Dion Cassius. Milon, coupable d'un meurtre, avait choisi pour défenseur Cicéron; mais l'Orateur s'étant troublé, & par conséquent ayant mal défendu son client, celui-ci avait été exilé à Marseille. Pendant ce tems, Cicéron retouche son plaidoyer; & en cet état il le lui envoie. « Je » m'applaudis de ce qu'il ne l'a point prononcé » ainsi, répond plaisamment Milon. Autrement je » serais encore à Rome, & ne mangerais point de » ces excellens rougets de Marseille ».

Maigres.

En la mer Océane, environ le tems de Pasques, dit Palissi, *(Traité du Mitridat), il se prend un grand nombre de poissons, qui sont grands comme enfans, que l'on nomme maigres, desquels les Pêcheurs font grand argent. J'ay veu plusieurs fois des hommes & des femmes qui ont pelé par le corps, les mains, & le visage, pour avoir mangé du foye des dits poissons; & dit-on que cela se fait quand le dit poisson est en chaleur.* Dans son traité *de la Glace*, l'auteur ajoute que, sur la côte de Saintonge, les Pêcheurs prenaient, en été, tant de maigres & de seches, que tel d'entr'eux en faisait saler ou sécher par an pour plus de cinq cens livres.

Le maigre, dit Champier, s'appellait à Bayonne borruguat; à Narbonne, daine; & ailleurs, ombre. Gontier assure qu'il était servi sur la table des Grands-Seigneurs.

Les *Proverbes* du XIII$_e$ siècle, déja cités pour les poissons d'eau douce, donnent la liste suivante des poissons de mer renommés.

Aloſes de Bordeaux,
Congres de la Rochelle,
Eſturgeons de Blaye,
Harengs de Fécamp,
Saumons de Loire,
Seches de Coutances (*a*.)

Séches. Paris, au dernier ſiècle, faiſait encore cas des sèches; comme le prouve une Ordonnance du Prévôt, rendue en 1610 contre un marchand qui en avait reçu directement chez lui cinq tonnes, au lieu de les laiſſer deſcendre d'abord à la Halle, ainſi que le preſcrivent les réglemens.

Congre. Du tems de Champier, on s'abſtenait du congre, parce qu'on l'accuſait de donner la lèpre.

Saumon. Pline dit que les rivières de Gaule abondaient en ſaumons, & que les Aquitains préféraient ce poiſſon à tous les autres poiſſons de mer. Selon Champier, le meilleur ſaumon était celui de la Loire & du

---

(*a*) Il eſt à remarquer que dans cette liſte il ne ſe trouve que des poiſſons de l'Océan, & aucun de ceux de la Méditerranée. La meilleure raiſon qu'on puiſſe alléguer pour excuſer ce ſilence, eſt ce que dit Bouchet dans ſes *Sérées*, que le poiſſon de la Méditerranée eſt beaucoup moins fort, moins gras, & moins bon que celui de l'Océan. *Ma chere enfant*, écrivait Mad. de Sévigné à ſa fille qui habitait la Provence, *vous n'avez point de bons poiſſons dans votre mer; je m'en ſouviens. Je ne reconnoiſſois pas les ſoles, ni les vives. Je ne ſais comment vous pouvez faire le carême.* Cependant, Champier témoigne que les Provençaux & les Languedociens eſtimaient la brême de la Méditerranée, plus que celle de l'Océan.

Rhône. Selon Charles Etienne, c'était celui de Strasbourg. Mais ce dernier auteur ajoute qu'il n'en arrivait point de frais à Paris, & qu'on n'y en mangeait que de salé. Dans la plupart de nos Provinces, on en faisait tant de cas, qu'il y avait des cantons, dit Palissi, (*recepte véritable par laquelle les hommes pourront apprendre à augmenter & multiplier leurs trésors*), où, à force de les pêcher, on en avait épuisé l'espèce. Beaujeu remarque que les saumons de la Méditerranée étaient plus petits que ceux de l'Océan qu'il avait vus à Paris dans les marchés publics.

Dans la liste des *Proverbes*, qu'on vient de lire, l'alose de Bordeaux est vantée ; & Ausone au contraire, nous apprend que, de son tems, cette même alose était regardée par les Bordelais comme un aliment abandonné au bas peuple : Alose.

. . . . . *Opsonia plebis alosas.*

Voilà un exemple bien frappant des changemens arrivés dans l'opinion ou dans le goût. Depuis ce changement, l'opinion n'a plus varié sur l'alose ; & ce poisson a été regardé, jusqu'à nos jours, comme un des meilleurs. Lorsqu'en 1431, le célèbre Comte de Dunois prit la ville de Chartres, ce fut à la faveur d'un prétendu convoi dans lequel était une charrette qu'on disait remplie d'aloses. Enfin, au rapport de Champier, l'alose était si estimée qu'on la réservait pour la table des Grands.

Le même Champier dit qu'à Paris on prisait beaucoup la dorade & le turbot ; que la raie était éga- Dorade. Raie.

lement recherchée à la table des Grands, & à celle
Merlan. des Bourgeois; mais que le merlan était un poiſſon
mépriſé, & abandonné au peuple.

Turbot. Selon Gontier (an. 1668), les Pariſiens eſtimaient beaucoup la vive, & le turbot.

Quant à ce dernier, de tout tems on en a fait le plus grand cas. On lit dans la vie de S. Arnoud, Evêque de Soiſſons, un miracle qu'opéra le Saint à cette occaſion, lorſqu'il n'était encore qu'Abbé du Couvent de S. Médard dans la même ville. L'uſage, tous les ans, à une certaine fête du Monaſtère, était, dit l'Hiſtorien, de régaler les Moines d'un turbot. Arnoud qui ſe trouvait nouvellement en place, & qui par conſéquent ignorait la coutume, ne ſongea point à faire acheter le poiſſon. Les Moines, peuple quelquefois ſéditieux & gourmand, ſe ſoulevèrent alors contre leur Abbé, & déclarerent formellement qu'ils ne chanteraient point la Meſſe. Celui-ci, ne ſachant comment faire, envoya au marché; & le Ciel, pour le tirer d'embarras, y fit trouver miraculeuſement un turbot. Cette hiſtoriette, pareille à preſque toutes celles qu'on trouve dans les légendes des ſiècles d'ignorance, ne mériterait pas d'être rapportée dans un ouvrage critique où l'on ſe piquerait de quelque reſpect pour le Lecteur; mais elle prouve qu'au XIe ſiècle le commerce de marée fraîche avait lieu dans l'intérieur du Royaume; &, à ce titre, elle m'a paru digne de trouver ici une place.

Sole. Beaujeu (ann. 1551) regarde le turbot comme le premier des poiſſons; il met la ſole au ſecond

rang. Selon lui, on ne faisait nul cas à Marseille des dorades & des lamproies de mer. Gontier au contraire (ann. 1668) assure que la dorade était un des meilleurs poissons de la Méditerranée, & celui dont les Provençaux se glorifiaient le plus.

Dans le nombre de ces poissons recherchés qu'on a vus nommés ci-dessus, il y avait encore, ainsi que dans les quadrupedes, des morceaux de préférence, des parties qui passaient pour meilleures que les autres, & que la politesse faisait servir aux personnes que l'on considérait. Dans l'esturgeon & dans l'ombre, dit Champier, c'était la hure; dans le saumon, la hure & le ventre; dans la raie & le merlus, le foie; dans le barbeau, le museau; enfin, dans la carpe & la tanche, ce qu'on appelle improprement la langue, c'est-à-dire le palais (*a*). Je n'ai pas besoin de faire observer que, sur ces différens objets, le goût n'a point changé, & que nous pensons encore de même qu'au XVIe siècle.

Animaux amphibies.

Grenouilles.

On mangeait aussi alors des grenouilles, & même aux meilleures tables, puisque l'auteur se plaint de ce goût bisarre; ne concevant pas, dit-il, comment des gens délicats peuvent, sans que leur cœur se souleve, voir servir devant eux un insecte, tel que celui-ci, né dans des marais & dans des eaux croupissantes. « J'ai vu un tems, ajoute-t-il, où l'on

(*a*) L'auteur fait mention d'un certain gourmand, nommé Verdelet, qui fit pêcher dans les étangs de la Maison de Bourbon trois mille carpes, pour s'en procurer ce morceau délicat. Il fut pendu en punition. Le peuple fit alors beaucoup de chansons sur lui.

» n'en mangeait que les cuiſſes; mais actuellement » on mange tout le corps, excepté la tête. Du » reſte, on les ſert frites avec un peu de perſil ».

Tortues. Les tortues, que nous n'employons plus maintenant qu'en bouillons pour certaines maladies, étaient auſſi un mêts fin & recherché. On en pêchait beaucoup dans les rivières du Blaiſois, de la Touraine, & du Poitou, ajoute Champier; & toutes s'envoyaient à Paris, ou à la Cour. Liébaut vante ce plat comme *les délices des Princes & des Grands-Seigneurs.* Cependant il dit que les tortues de riviere ne valent pas celles de terre ou de bois. Selon lui, le Languedoc & la Provence faiſaient de celles-ci un grand commerce; & il donne même dans ſon ouvrage la recette d'un appât particulier pour les prendre. Charles Etienne rapporte qu'on en mangeait beaucoup auſſi dans le Limouſin.

Il paraît pourtant que le goût pour cet animal n'était pas bien ancien. *Je me riois de Perdix* (écrivait en 1550 l'auteur des *devis ſur la vigne*), *quand on lui apporta des grenouilles en façon de poullets fricaſſez, des eſcargots bouilliz, & des tortues en leur coquille à l'eſtuvée.* Trente ans plus tard, Paliſſi diſait de même en ſon *Traité des pierres; c'eſt une choſe qui ſe voit tous les jours que les hommes mangent des viandes deſquelles anciennement l'on n'en euſt mangé pour rien du monde. Et de mon temps j'ai veu qu'il ſe fuſt trouvé bien peu d'hommes qui euſſent voulu manger ni tortues ni grenouilles.*

Biévres. Nos différentes Provinces avaient des caſtors, dit Liébaut; mais la Lorraine ſur-tout, plus encore que

toutes les autres. Les cantons de France où l'on en trouve le plus aujourd'hui ſont les bords du Rhône; encore y ſont-ils aſſez rares, parce que cet amphibie coupant & rongeant les ſaules qui dans ce pays-là font un des principaux revenus des propriétaires riverains, on le détruit le plus qu'on peut. L'uſage cependant n'était point d'en manger. On l'écorchait pour en avoir la peau; & le cadavre était jetté enſuite, comme celui d'un chien mort. En 1749, un Chartreux s'aviſa d'en mettre un en étuvée. On ſait que les Religieux qui font toujours maigre, mangent ſans ſcrupule la chair des quadrupedes amphibies (*a*). Celui-ci ſervit ſon bièvre; c'eſt le nom qu'en France nous donnons au caſtor; il fut trouvé excellent, & particuliérement la queue qui en eſt le morceau le plus délicat. L'exemple a gagné. Depuis ce tems, tout le monde mange du bièvre dans nos Provinces méridionales. On le met en ragoût, en pâté; on en conſerve les cuiſſes dans de l'huile, comme on le fait pour l'oie; & ces cuiſſes ſont devenues, comme les cuiſſes d'oies, un objet de commerce ou de préſent. Cependant il n'a point encore gagné dans la Capitale; & probablement, avant qu'il ait le tems d'y pénétrer, les caſtors, déja ſi rares, auront été détruits en France.

(*a*) Beaucoup de gens penſent différemment ſur le caſtor; ils le croient à la fois chair & poiſſon, & regardent en conſéquence la partie antérieure de ſon corps comme viande graſſe, tandis que, ſelon eux, la poſtérieure eſt maigre. C'eſt là un des plus étranges préjugés qu'offre l'hiſtoire de l'eſprit humain.

Il ne faut pas confondre le biévre avec un oiſeau du même nom, qui ne vit que de poiſſon. Celui-ci paraiſſait quelquefois dans les marchés publics; mais, dit Belon (*Hiſtoire des Oiſeaux*), il paſſait pour n'*être bon qu'à régaler le diable.*

Loutre. Selon Gontier, il n'y avait que les payſans qui mangeaſſent de la loutre. Les Minimes, dit-il, ne ſe faiſaient nul ſcrupule d'en manger auſſi, parce que ſa chair ſent le poiſſon.

Coquillages. Arnaud de Villeneuve remarquait au XIIIe ſiècle, comme un goût particulier aux Français, qu'ils mangeaſſent des coquillages. Les habitans de nos côtes maritimes ont dû, ſans doute, profiter en tout tems des ſecours que leur offrait en ce genre la Nature; & c'eſt ce qu'ils font encore actuellement. Cependant, ce goût n'eſt point devenu général à beaucoup près. De tous les coquillages qu'ont nos ports de mer, Paris ne connaît guères que les moules; encore eſt-ce-là un ragoût bourgeois. On en faiſait pourtant quelque cas dans certains cantons, dit Beaujeu; mais, en Provence, quoiqu'elles y fuſſent très-communes, on n'eût oſé les préſenter à une table honnête. Tout au plus en ſervait-on le bouillon, qu'on recherchait quelquefois, parce qu'il paſſait pour tenir le ventre libre.

Gontier rapporte que les Normands avaient ſur leurs côtes un coquillage qui était regardé comme ſi excellent, que les gourmands le préféraient à tout autre ragoût. Ils le nommaient *pouſſe-pied.*

Eſcargots. « On mange des eſcargots en carême, écrivait » Champier; mais on n'en mange que dans ce ſeul

» tems, à cauſe de la peine qu'ils donnent à accom-
» moder: car il faut les échauder ſucceſſivement
» dans pluſieurs eaux, pour leur faire jetter cette
» humeur muqueuſe qui leur eſt propre. Les uns
» les mangent frits, d'autres bouillis; chez les gens
» riches, on en fait des pâtés; ou bien on les ſert
» enfilés à de petites broches d'argent. Les lima-
» çons les plus eſtimés ſont ceux de vigne ou de
» houblon ».

Au dernier ſiècle, il y avait, au rapport de Gontier, des *potages à l'eſcargot.*

On vend encore aujourd'hui de ces animaux dans certains marchés de Paris; ce qui ſuppoſe qu'il y a quelques perſonnes qui en mangent. Ils ſont fort recherchés en Lorraine. On en envoie même dans nos Colonies d'Amérique; & c'eſt un objet de commerce pour l'Aunis, la Saintonge, & le Poitou.

Les *Proverbes* du XIIIe ſiècle citent comme les meilleures écreviſſes celles de Bar. Selon Champier, ce qu'on eſtimait le plus dans ce cruſtacée, c'était les œufs. Cruſtacées. Ecreviſſes.

On faiſait grand cas auſſi de la petite écreviſſe de mer, nommée chevrette, ou ſalicoque. En Saintonge, on lui avait même donné, dit-il, le nom de *ſanté;* parce qu'on l'y regardait comme un aliment très-ſain. En conſéquence, on en faiſait manger aux convaleſcens, & ſur-tout aux perſonnes malades d'épuiſement & d'éthiſie. Chevrettes.

Les huitres du Médoc, appellées huitres de Bordeaux, ſont renommées depuis long-tems. Pline en fait l'éloge. Auſone nous les repréſente comme étant Huîtres.

blanches, douces, graſſes, n'ayant de ſel que ce qu'il en faut pour plaire. Il les compare à celles de Baies, ſi eſtimées des Romains; & prétend que leur renommée leur a procuré même plus d'une fois l'honneur de paraître à la table des Céſars.

Oſtrea, Baïanis certantia, quæ Medulorum
Dulcibus in ſtagnis reflui maris æſtus opimat.

Et ailleurs

Sed mihi præ cunctis mitiſſima quæ Medulorum
Educat Oceanus, quæ Burdigalenſia nomen,
Uſque ad Cæſareas tulit admiratio menſas.
. . . . . *iſta & opimi*
Viſceris, & nivei, dulci que tenerrima ſucco
Miſcent æquoreum tenui ſale tincta ſaporem.

Parcs pour les huitres.

Ce vers du Poëte, *dulcibus in ſtagnis reflui maris æſtus opimat*, ſemble indiquer, ſi je ne me trompe, que dès-lors, on employait, pour les huitres, de grands baſſins où pouvait pénétrer la marée, & où on les enfermait pour les faire multiplier & les engraiſſer. C'eſt ce qu'aujourd'hui l'on nomme des parcs.

Après les huitres de Bordeaux, Auſone met au ſecond rang, mais à une grande diſtance, celles de Marſeille, de Collioure, & de la côte d'Evreux. On loue encore, dit-il, celles de Bretagne & de Poitou.

Henri IV aimait beaucoup ce coquillage. Le flux de ſang dont il fut incommodé en 1603, pendant ſon voyage de Rouen, ne fut attribué, dit Létoile, qu'à la quantité d'huitres qu'il avait mangées. Sully raconte que quand le Roi l'eut nommé Duc & Pair,

& qu'il voulut donner ſon repas de reception, Henri vint tout-à-coup le ſurprendre, &, ſans être attendu, ſe placer au nombre des convives. Mais, comme on tardait trop à ſe mettre à table, il commença, ajoute l'Hiſtorien, par manger *des huitres de chaſſe, qu'il trouva très-fraîches.*

Il eſt probable qu'on appellait huitres de chaſſe celles qui venaient à Paris par les *Chaſſemarées.* L'établiſſement des Chaſſemarées ſubſiſtait donc, au commencement du dernier ſiècle, pour cette ſorte de marchandiſe.

Saint-Evremont, dans une deſcription fort pompeuſe qu'il fait de Paris, & qu'on trouve parmi ſes autres œuvres, compte, pour cette ſeule ville, juſqu'à quatre mille vendeurs d'huitres. Peut-être cet article renferme-t-il un peu d'exagération. Lorſqu'on traite un ſujet en forme de panégyrique, facilement la tête s'échauffe; & toutes les phraſes de l'auteur prennent une teinte d'hyperbole. Mais d'un autre côté, ſi Saint-Evremont a été bien inſtruit, s'il n'a parlé que d'après des renſeignemens sûrs, il s'enſuivrait que l'on conſommait à Paris plus d'huitres dans le dernier ſiècle que dans celui-ci.

L'auteur du Mémoire ſur la Généralité de la Rochelle, fourni en 1697 au Duc de Bourgogne par l'Intendant de cette Généralité, avance que les huitres vertes qu'on pêchait à l'embouchure de la Charente, *paſſaient pour les meilleures qu'il y eût au monde.*

CHAPITRE TROISIEME.

METS APPRÊTÉS.

PREMIERE SECTION.

Des choſes qui compoſent les Aſſaiſonnemens.

J'AI déja traité ci-deſſus ce qui regarde le lait, le beurre, les œufs, & certaines herbes aromatiques. Il me reſte à parler maintenant de quelques autres ſubſtances qui, en différens ſiècles, ont été, ainſi que les premières, employées à donner de la ſaveur aux alimens; car, dans tous les tems, comme dans tous les lieux, l'homme, en ſatisfaiſant ſa faim & ſa ſoif, a cherché non-ſeulement à ſoulager un beſoin, mais encore à ſe procurer un plaiſir.

Mouſſerons. Toutes les eſpèces de mouſſerons que produit notre climat, n'étaient point également admiſes ſur nos tables. On n'y ſervait, dit de Serres (ann. 1600), que ceux qui ſont petits, blancs au-dehors, & rouges en-dedans. Comme c'était une friandiſe eſtimée, on avait trouvé, ajoute-t-il, l'art d'en faire naître artificiellement ſur des couches. Ces couches étaient compoſées alternativement d'un lit de terre de taupiniére, puis d'un lit de fumier: & on les arroſait enſuite avec de l'eau, dans laquelle on avait fait bouillir quelques mouſſerons mûrs.

Au reste, pour montrer quel cas on faisait de cet aliment, je ne citerai qu'un fait, rapporté par Mad. de Motteville. La Cour, pendant les troubles de la Fronde, s'étant trouvée près d'Orléans, on vint y acheter ce qui était nécessaire pour la bouche du Roi & pour celle de la Reine-mère. Mademoiselle, qui s'était emparée de cette ville, & qui était ennemie du Cardinal Mazarin, se fit apporter les provisions; puis, après les avoir examinées, y trouvant des mousserons, *elle les prit, & les jetta; en disant: « cela est trop délicat; je ne veux pas que le » Cardinal en mange ».*

Lorsque les mousserons passèrent de mode en France, & que les champignons prirent faveur, on sema aussi les champignons sur couche. Mais les couches de mousserons furent les premières. Quant aux autres, elles ont au moins près d'un siècle; puisqu'il en est parlé dans la Quintinie.

Champignons.

Au reste, si la gourmandise a pu s'applaudir quelquefois d'une industrie pareille, il est peut-être du devoir de l'humanité de l'approuver aussi: car personne n'ignore combien sont dangereux, & souvent combien sont mortels, presque tous les champignons ordinaires; & personne n'ignore en même tems que ceux de couche au moins ne sont pas malfaisans.

Cependant, il faut convenir que cette qualité pernicieuse, attribuée assez généralement aux champignons, n'est peut-être pas aussi bien démontrée qu'on le croit communément. Je trouve du moins quelques faits qui peuvent en faire douter; & qui

ſembleraient prouver au contraire, ou que cet aliment n'eſt point par-tout un poiſon, ou qu'il eſt des eſtomacs ſur leſquels ce poiſon n'a aucune force. On prétend que les Ruſſes mangent ſans choix, comme ſans danger, tous ceux que le hazard leur offre; même dans les eſpèces reconnues pour les plus dangereuſes. Bernier (*Hiſtoire de Blois*), rapporte de Noel Deſlandes, Evêque de Tréguier, mort en 1645, une réponſe qui ſuppoſe le même fait chez nous. Deſlandes venait de confeſſer un de ſes Diocéſains, empoiſonné par des champignons. Comme on parlait ſur cet événement, quelqu'un s'aviſa de dire qu'il en était d'autant plus ſurpris, que tous les jours on voyait des perſonnes en uſer impunément. Le Prélat, homme reſpectable, qui de la plus baſſe naiſſance était parvenu par ſon mérite à l'Epiſcopat, ajouta avec humilité: « Oui, » vous avez raiſon. Pour moi, il m'eſt arrivé main» tesfois d'en manger, lorſque je gardais le trou» peau de mon père: je les cueillais indiſtinctement, » parce que j'avais faim; & jamais je n'en ai éprouvé » l'incommodité la plus légère ». Enfin Beaujeu, raiſonnant ſur cette renommée funeſte dont jouit le champignon, s'étonne du préjugé qui s'eſt établi à ce ſujet. Il témoigne que, par toute la Provence, on ne mangeait dans la ſaiſon preſque rien autre choſe; & il aſſure que, ſoit la nature du ſol, ſoit le tempérament des habitans, ou l'effet de l'huile dans laquelle ils les faiſaient bouillir, aucun d'eux n'en était incommodé.

Quoique tout ceci ne ſoit pas ſuffiſant pour raſ-

ſurer entiérement ſur l'uſage de la ſubſtance dont nous parlons, peut-être néanmoins en eſt-ce aſſez pour inſpirer quelque doute ſur ſa qualité vénéneuſe ; ou au moins pour engager des gens honnêtes & inſtruits, à conſtater ſon danger par des expériences multipliées.

Le ſecret qui nous enſeignerait à détruire en elle cette propriété funeſte, ſerait bien plus utile encore. Il y a quelques années qu'on l'a annoncé dans les papiers publics. Il ſuffit, diſait-on, de faire paſſer le champignon, avant de l'employer, par une eau bouillante, dans laquelle on aura verſé un peu de vinaigre. Si ce moyen était certain (fait dont doutent les gens de l'art), celui qui en eſt l'auteur jouirait de l'avantage d'avoir ajouté un aliment de plus à tous ceux qui compoſent notre nourriture.

Les champignons, au XVIe ſiècle, s'apprêtaient à-peu-près comme aujourd'hui. Après les avoir dépouillés de leur peau extérieure, coupés par morceaux, & cuits dans l'eau, on les fricaſſait dans de l'huile ou dans du beurre avec un peu de farine ; puis on les ſervait ſoupoudrés de ſel & de poivre.

Les ragoûts aux champignons étaient ſous Louis XIII, en uſage à la Cour. On le voit par une eſpèce de bon mot, attribué à Marets, Fou du Prince. Un jeune Gentilhomme, nommé Baradas, ſorti de Page la veille, avait eu l'honneur de jouer à la paulme avec le Roi. Cette faveur ineſpérée, l'ouvrage d'un ſeul jour, ſurprit tous les courtiſans ; & en effet, on pouvait la comparer à cette crue ſubite du champignon qui naît dans l'intervalle d'une

nuit à l'autre. Marets en avait été choqué. Aſſiſtant au dîner du Roi, il ſe mit à crier; *qu'on apporte un plat de Baradas.*

Morilles. Bien antérieurement au tems où l'on commença à rechercher les champignons, les morilles étaient un ragoût eſtimé. Nous liſons dans la vie de S. Pardoux, qu'un jour certain payſan ayant trouvé des morilles, il voulut, par reſpect pour le Saint, lui en faire un préſent. Dans ſa route, il fut rencontré par un Grand-Seigneur, nommé Ragnacaire, qu'elles tenterent. Celui-ci les lui arracha, & ſe les fit ſervir à dîner. Mais, par une punition divine, dit le Légendaire, elles lui donnèrent des coliques affreuſes, dont il ne fut guéri qu'avec de l'huile qu'on lui fit avaler, & que Pardoux avait bénite.

Du tems de Champier, preſque toutes les morilles qui ſe conſommaient en France, venaient de Narbonne & des cantons ſitués aux environs du Rhône. Elles arrivaient confites dans du ſel.

Truffes. Euſtache Deſchamps, auteur qui floriſſait ſous Charles VI, & dont il nous reſte un recueil de Poéſies manuſcrites, ayant un jour mangé des truffes qui l'avaient incommodé, il s'en vengea par une ballade qu'il fit contre ce ragoût; à-peu-près comme Horace, en pareil cas, avait fait une ode contre l'ail. Le Poëte, en finiſſant ſa ballade, ajoute qu'il a beau décrier cet aliment pernicieux; que toutes ſes déclamations ſeront inutiles; & que ſur ce point la gourmandiſe des gens de Cour eſt telle que le riſque auquel ils expoſent leur ſanté & leur vie, ne pourra les arrêter.

Comme

Comme les truffes, par la manière dont elles naiſſent, reſtent cachées ſous terre, ſans aucune apparence de pouſſe extérieure qui les indique, il a fallu chercher quelque moyen sûr & facile pour les découvrir. Le plus ordinaire, comme on ſait, eſt de conduire dans les champs où l'on en ſoupçonne, des cochons muſelés. L'animal les trouve par l'odorat, il les déterre avec ſon muſeau, & l'on n'a d'autre peine que de les ramaſſer. Ce moyen, ſimple & adroit, ne remonte que vers le milieu du XVIe ſiecle. Champier en parle comme d'un uſage *très-récent*.

On cuiſait les truffes dans le vin, dit-il; ou ſous la cendre, enveloppées d'étouppes; ou dans l'eau, avec de l'huile, du ſel & des plantes aromatiques.

Les meilleures, ſelon lui, étaient celles de Franche-Comté, de Saintonge, du Dauphiné, de Bourgogne, & d'Angoumois. Aujourd'hui celles du Périgord paſſent pour les premières de toutes.

Quand on voulait garder des truffes, on les mettait dans du vinaigre. Cependant, comme elles y contractaient un goût déſagréable, on avait ſoin, avant de les employer, remarque de Serres, de les faire tremper pendant douze ou quinze heures dans de l'eau de riviére. Après quoi on les cuiſait dans du beurre avec des épices.

Cet auteur nous apprend encore que de ſon tems, on commençait à cultiver en Dauphiné une eſpèce particulière de truffe qui était venue de Suiſſe. « Celle-ci ſe nomme cartoufle, dit-il; elle a l'écorce » liſſe & plus claire que la truffe ordinaire; mais » du reſte, elle s'accommode de même ».

Verjus. Ce que nous appellons verjus aujourd'hui eſt le *jus*, ou ſuc acerbe, exprimé d'une ſorte de raiſin particulier, lorſqu'il eſt encore *verd*. Anciennement on appellait ainſi le ſuc de certaines herbes acidules & vertes, telles que l'oſeille. C'était véritablement là un *jus verd*, ſelon la dénomination qu'on lui donna. Celui-ci s'employait dans beaucoup de ſauces, comme on le verra ailleurs. On s'en ſervait pour aſſaiſonner les viandes, le poiſſon, & les œufs; & l'on diſait même proverbialement en Auvergne, écrit Champier, que le veau & le chevreau ne valaient rien ſans le verjus d'oſeille.

Lorſqu'on connut en France l'orange & la bigarrade, on employa également dans nos cuiſines le ſuc de ce fruit; & il porta le nom général de verjus, quoiqu'il ne fût point verd. Bientôt cependant, pour le diſtinguer du verjus d'oſeille, on s'accorda à le nommer *aigret*.

J'ignore ce qu'on doit entendre par le *verjus de grain*, dont il eſt mention dans les Poéſies manuſcrites du XIIIe ſiecle; peut-être était-ce le ſuc du blé verd, pilé. Au reſte, je trouve que c'était alors un des cris de Paris.

Quant au verjus de raiſin, Champier en parle comme d'une *invention nouvelle*. Cependant il en eſt mention dans la traduction de Creſcent, ſur l'agriculture, ouvrage entrepris par ordre de Charles V; & dans une Ordonnance du Prévôt de Paris pour les Jaugeurs en 1303. Ce verjus, moins cher que l'aigret, plus agréable que le jus d'oſeille, eut bientôt aſſez de vogue pour les faire abandonner

tous deux. Mais il avait sur eux le désavantage de n'avoir lieu que pendant un tems de l'année fort court. On chercha donc le moyen d'en faire une liqueur de garde; & l'on y parvint en le mettant, comme le vin, dans des tonneaux, & en le salant lorsqu'il avait fermenté. Préparé ainsi, il se conservait pendant deux ou trois ans, ajoute Champier. Nous en salons encore de même; mais, quoiqu'en dise le Médecin, il ne se garde guères qu'un an dans toute sa bonté. Après ce tems, il s'affaiblit & perd sa force. Cependant, on peut prolonger sa durée en le couvrant d'une couche d'huile.

A Paris, le verjus était une de ces provisions qu'on a coutume de faire annuellement dans un ménage, lorsqu'à une certaine aisance on joint de l'économie. Il s'établit même dans l'intérieur de la ville, au siècle suivant, plusieurs pressoirs publics, pour la commodité des Bourgeois qui possédant des vignes en propriété étaient curieux de faire eux-mêmes leur verjus. Nous lisons dans le *Jardinier françois* (ann. 1651), qu'il y avait de ces pressoirs en différens quartiers; & notamment au pont S. Michel, & à Sainte Opportune.

Ce dernier a subsisté jusqu'à nos jours; mais enfin on l'a supprimé, il y a huit ou neuf ans. Paris maintenant n'en a plus que trois, où les particuliers puissent aller faire leur verjus; car je ne compte point ceux que les Vinaigriers ont chez eux pour leur usage. Ces trois sont à Sainte Catherine, à S. Lazare, & aux Récollets.

L'état des revenus & de la dépense annuelle de

l'Hôtel-Dieu de Paris, publié en 1660, fait monter la conſommation du verjus pour cet Hôpital à quarante muids par an : ce qui doit d'autant plus étonner que l'Hôtel-Dieu ne nourriſſait alors, année commune, que quinze cens bouches, y compris deux cens pour le ſervice de la maiſon.

Selon le même auteur du *Jardinier françois*, l'eſpèce de raiſin, la meilleure pour faire du verjus, était celle qu'on nommait bizanne ou bourdelas.

La vente détaillée du verjus appartenait aux Vinaigriers. Il y eut même en 1657 un Arrêt du Parlement, qui défendit aux Cabaretiers d'en faire commerce ; &, en 1682, deux Arrêts du Conſeil qui firent la même défenſe, l'un aux Epiciers-Apothicaires, l'autre aux Chandeliers.

Comme nos Provinces à vignobles ſe fabriquaient un verjus avec leurs raiſins, nos Provinces à cidre s'en faiſaient un auſſi avec certaines pommes ſauvages; & celui-ci, ainſi que l'autre, ſe gardait en le ſalant de même. C'eſt ce que nous apprend Liébaut. Mais, ce qui ſurprendra davantage, c'eſt que le Mâconnais, le Lyonnais, & la Franche-Comté, pays à raiſins, employaient pourtant ce verjus de préférence. Champier l'aſſure.

Vinaigre. Le vinaigre, dans l'origine, ne fut que du *vin aigri*, qu'on employa ſans doute, parce qu'après la décompoſition de ſes premiers principes, on lui trouva, pour l'aſſaiſonnement, une qualité qu'il n'avait pas auparavant. Mais, comme cette ſorte de vinaigre a naturellement un goût déſagréable, on

chercha à s'en procurer par art un autre qui le fût moins. La façon la plus commune, dit Liébaut, était de remplir à moitié un vaisseau avec du bon vin, & d'y favoriser, en le laissant débouché dans un endroit chaud, une fermentation nouvelle qui l'aigrît. Une autre manière plus expéditive encore, selon lui, mais qu'aujourd'hui nous trouverons fort vicieuse, était d'y jetter certaines choses propres à le faire tourner; telles que des mûres de haie, des nefles, des racines de choux, des prunelles encore vertes, &c. Quant à ceux qui employaient en vinaigre du vin pouſſé, ils avaient soin auparavant, ajoute Liébaut, de le faire bouillir, & de bien l'écumer. Lorsqu'il était réduit au tiers, ils le versaient dans un barril fermé qui avait déja contenu du vinaigre, & y jettaient ensuite du cerfeuil.

Les Vinaigriers employaient anciennement la lie de vin pour faire des cendres gravelées. On voit même, par les statuts que Louis XII leur donna en 1514, qu'ils couraient les rues de Paris, en criant & demandant qui voulait leur vendre de la lie.

Comme les Bourgeois de Paris avaient le droit de vendre en détail & *à pot*, ainsi que je le dirai ailleurs, le vin de leur crû, ils eurent aussi celui de vendre leurs vins devenus aigres. Ce privilège leur fut accordé en 1567 par Charles IX, & enregîtré, deux ans après, au Parlement.

Il y a plusieurs siècles qu'on avait déja l'art d'aromatiser les vinaigres avec des infusions de fleurs; ou d'y faire entrer des substances étrangères, capables d'augmenter sa force. Au tems de Liébaut, l'on Vinaigres composés.

connaiſſait le vinaigre roſat; le vinaigre doux, fait avec du mout; un vinaigre fait avec des ſeuls fruits & ſans vin; enfin un vinaigre ſec, qui ſe vendait en paſtilles. Ce dernier, dit l'auteur, était, pour la Provence & la Touraine, un objet de commerce.

En 1600, l'on en connaiſſait quelques autres dont les noms & la recette ſe trouvent dans de Serres; tel était celui, appellé de ſureau, parce qu'il y entrait la fleur de cet arbuſte; le vinaigre de ſanté, fait avec des fleurs de chicorée, de bugloſe, & de roſes ſauvages; & le giroflent, nommé ainſi à cauſe des giroflées & des œillets qui lui donnaient de l'odeur & du goût.

Cependant, ſoit que ces nouveautés n'euſſent pas plu au public, ſoit que leurs inventeurs ne leur euſſent pas donné d'abord le degré de bonté dont elles étaient ſuſceptibles, elles n'eurent qu'un ſuccès très-médiocre. Le premier qui les accrédita, fut un Vinaigrier, nommé Savalette, établi à Paris vers le milieu du dernier ſiècle. Il ſut rendre ces ſortes d'infuſions beaucoup plus parfaites qu'elles ne l'avaient été juſqu'à lui; & ſur-tout celles au ſureau, à l'eſtragon, à la roſe, & à l'œillet. Il inventa auſſi en même tems, comme je le dirai plus bas, les moutardes fines; &, par cette double branche d'induſtrie, gagna une fortune conſidérable.

En 1742, un autre Vinaigrier, nommé le Comte, imagina d'employer, pour les infuſions dont nous parlons, du vinaigre blanc; car juſqu'alors on n'avait connu que le rouge.

Enfin, dix ans après, un de ses confrères, le sieur Maille, s'est aquis, dans sa profession, par une foule d'inventions nouvelles, une réputation qui lui a valu le titre de Vinaigrier-Distillateur ordinaire du Roi & de Sa Majesté Impériale, dont il jouit aujourd'hui. Il la commença par les vinaigres de toilette à l'usage des Dames. Aux neuf espèces qui subsistaient avant lui, il en ajouta quatre-vingt-douze autres de propreté ou de santé; & les Dames qu'il avait eu l'adresse d'intéresser à son nom en travaillant à augmenter ou à conserver leur beauté, se sont empressées de le prôner. Il a multiplié également les vinaigres composés, de table & de cuisine. Avant qu'il commençât sa profession, ses confrères ne connaissaient que le surard, les vinaigres de baume, de céléri, de pimprenelle; ceux à l'ail, au basilic, à l'estragon, à l'œillet, à la rose, & aux truffes. Il en a inventé cinquante-cinq autres: l'anisé, l'impérial, le mariné, le rouge fort, le surard distillé, le verd; le vinaigre à l'ail distillé, à la belle-evêque, à la camaldule, à la capucine, à la charolais, à la chartreuse, à la chicorée, à la choisi, à la ciboulette, à la civette, à la cristemarine, à la dauphine, à la framboise, à la d'isanghien, à la minorque; à la mongolienne, à la nevers, à l'oseille, à la p..., à la polonaise, à la ravigote, à la rocambole, à la rouille, à la sarriette, aux anchois, aux câpres, au fenouil marin, au gingembre, aux herbes fines, aux ognons, aux pistaches; les vinaigres d'aubépine, de bigarade, de canelle, de cerises, d'épine-vinette, d'estragon à la S. florentin, d'estra-

gon à la vrilliere, d'eſtragon diſtillé, de fumet pour le gibier, de gérofle, de macis, de millefleurs, de mûres, de muſcat, de pêche, de piment, de ſantilis, & des ſix ſimples.

Je ſuis entré dans ces détails, parce qu'ils feront un jour époque pour nos Neveux, & qu'aujourd'hui les objets qu'on vient de lire, ſont devenus entre les mains de leur inventeur, celui d'un commerce très-conſidérable, non-ſeulement avec nos Provinces & nos Colonies, mais encore avec la Ruſſie, & ſur-tout avec l'Allemagne. Pour Paris, le Sr Maille m'a dit que les vinaigres qu'il y débite le plus, ſont la ravigotte, l'eſtragon, le millefleurs, la fleur de ſureau, & ceux aux truffes, & aux fines herbes.

Les Provinces à cidre qui avaient imaginé de ſe faire un verjus avec le ſuc de pommes ou de poires ſauvages, ſe firent auſſi un vinaigre avec les mêmes fruits. Leur méthode, écrit Liébaut, était de hacher ces fruits par morceaux, & de les mettre, pendant trente jours, infuſer dans un barril avec de l'eau de pluie ou de fontaine.

Fruits confits au vinaigre.

On employait auſſi, ſelon de Serres, le vinaigre à confire certains fruits, certaines fleurs, ou plantes potageres, comme cornichons, pourpier, fénouil, choux-cabus, aſérolles, laitues pommées, violettes doubles, côtes de poirée, pommes même, & abricots verds. L'auteur des *Eſcraines dijonnaiſes* (ann. 1620) nous apprend que *cela s'appelloit communément des compôtes.* On s'en ſervait pour aſſaiſonner quelques alimens, ou quelques ſalades:

ce qu'aucuns, dit-il, *eſtimoient auſſi bon & agréable comme les olives d'Eſpagne, de Provence, ou de Lucques.*

Les Provençaux faiſaient commerce de perce-pierre préparée ainſi. Leur méthode pour la confire, écrit Beaujeu, *(de laudibus Provinciæ*, ann. 1551*)*, était de la mettre macérer pendant trois heures dans de l'eau tiéde, de la laver enſuite dans l'eau froide; &, quand elle était bien ſéchée, de l'enfermer dans un barril avec du vinaigre.

Le ſieur Maille, pour mariner ſa perce-pierre & ſes cornichons, y jette, trois jours de ſuite, du vinaigre bouillant. Ce n'eſt qu'à la troiſieme opération, m'a-t-il dit, qu'ils commencent à verdir. Quant aux fruits marinés qu'il vend, ce ſont l'ail, les brugnons, les abricots verds, champignons, petits ognons, paſſe-pierre, pavie de Pompone, poivrons, piment blanc, barbe-de-chevre, blé de Turquie, bigarreaux-à-la-Reine, (nommés ainſi, parce que la feue Reine les aimait), câpres, cornichons, criſte-marine, épine-vinette, haricots, graine de capucine, melons, noix, & truffes. Les neuf premiers étaient connus avant lui; mais il a fait & inventé les douze derniers.

Câpres.

Un autre objet de commerce qu'avaient autrefois les Provençaux, & qu'ils ont conſervé, étaient les câpres. Il s'en conſommait alors en France de deux eſpèces; les unes fort groſſes, qui nous étaient apportées d'Egypte, & qui provenaient d'un câprier ſans épines, dit Bélon, (*Obſervations ſur les ſingularités trouvées en Grèce, en Aſie*); les autres, petites,

& venant du câprier épineux, lequel perd ſes feuilles en hyver.

C'étaient celles-ci que cultivaient les Provençaux; & cette culture était une choſe aſſez ſingulière pour mériter d'être remarquée ici. J'en tire les détails de Beaujeu. « Ils pulvériſent, dit-il, des platras de » vieux murs. Cette poudre, ils la mêlent avec de » la graine de câprier, en rempliſſent une ſarba- » canne, & la ſoufflent dans les crevaſſes de quel- » que muraille antique, bien expoſée au ſoleil. » Comme l'opération ſe pratique ſur la fin de l'au- » tomne, l'humidité de l'hyver a le tems de faire » germer les graines. Elles pouſſent au printems, » ſans que le mur en ſoit aucunement endommagé. » En été, on coupe l'arbuſte; mais on a ſoin de » lui laiſſer ſes racines, & celles-ci, l'année ſuivante, » produiſent une fois encore ».

Ce qu'enſeigne la Quintinie ſur la manière dont s'élevait de ſon tems le câprier, ſe rapporte aſſez bien à ce qu'on vient de lire. C'étaient des niches particulieres, pratiquées à deſſein dans des murs bien expoſés. On y mettait de la terre pour nourrir l'arbuſte; & on le taillait au printems, comme les autres arbres.

Quant à la façon dont les Provençaux, au XVIe ſiecle, préparaient leurs câpres, elle était à-peu-près la même que celle de la perce-pierre. Après les avoir laiſſées pendant vingt-quatre heures dans l'eau, puis pendant quarante jours dans du ſel, ils les faiſaient paſſer par l'eau chaude, & les jettaient enſuite dans un barril plein de vinaigre.

Champier témoigne que, de son tems, il y avait dans le commerce quatre sortes d'olives; les majorines, ou royales, lesquelles avaient, pour la grosseur, beaucoup d'apparence, mais qui néanmoins étaient fort sèches; les olives de Syrie, qui au contraire avaient beaucoup de chair, quoiqu'elles ne fussent gueres plus grosses que des câpres; celles d'Espagne, qui étaient fortes, charnues, & les plus estimées de toutes; enfin les olives de Provence & de Languedoc, dont la grosseur était moyenne, mais *que dans le pays on excelloit à apprêter.* Olives

L'olive est un de ces fruits pour lesquels l'apprêt est nécessaire; car il a par lui-même un goût si acerbe que, sans une préparation particulière, il ne serait point mangeable. Cependant, il paraît que ces procédés des Provençaux, si vantés par Champier, n'étaient pas sûrs; puisqu'il en existait plusieurs à la fois, & que d'ailleurs les cultivateurs ont, sur ce point, varié depuis en différens tems. On lit dans Liébaut que, pour confire l'olive, les uns les trempaient dans du verjus; les autres dans du vinaigre, édulcoré avec du miel; d'autres enfin dans une saumure particuliere, aromatisée par des feuilles de laurier & des herbes odoriférantes. Il y avait pourtant une méthode générale, & qui consistait à faire infuser, pendant huit jours, les olives dans de l'eau de mer; à y joindre, après ce terme, du moût de vin nouveau, & à attendre, pour fermer le tonneau, que le tout eût bien fermenté.

La méthode n'était déja plus la même sur la fin du siecle. De Serres nous apprend qu'alors on les

confiſait dans du ſel, avec du fenouil & un peu d'eau ; mais que, pour donner au ſel le moyen de pénétrer, on avait ſoin auparavant de piquer les olives en différens endroits avec la pointe d'un canif, ou même de les fendre longitudinalement : ſans cela, il n'eût pas été poſſible de les manger d'une année entiere. Néanmoins, on pouvait éviter de les déchiqueter ainſi ; mais alors il fallait ſe ſervir d'eau chaude pour l'infuſion, & employer, au lieu de ſel, des cendres ou de la chaux. Ce procédé avait encore un autre avantage, celui d'accélérer de beaucoup le tems où l'olive pouvait être livrée au marchand.

Aujourd'hui les Provençaux, au lieu de cendres & de chaux, emploient, pour la macération de leurs olives, une leſſive particuliere, par laquelle ils prétendent les rendre plus douces & moins malfaiſantes. Celui qui l'inventa était un nommé Picholini ; & de-là vient le nom de *Picholines*, qu'on donne à toutes celles qui nous arrivent de Provence préparées ſuivant cette méthode. Au reſte, des ſix eſpeces d'olives qu'on y cultive, il n'y en a qu'une qui ſoit deſtinée à être confite, parce qu'elle produit peu d'huile. Les cinq autres ſont portées au preſſoir.

Moutarde. Nous connaiſſons deux ſortes de moutardes ; l'une griſe, compoſée avec du vinaigre blanc ; & l'autre rouge, dans laquelle on fait entrer du moût de vin, & qui n'eſt propre par conſéquent qu'au pays de vignobles : encore tous les vignobles n'y conviennent-ils pas également ; car il faut un vin fort. Pen-

dant long-tems, l'on n'a connu en France que cette derniere ; & telle eſt, diſent les Etymologiſtes, l'origine de ſon nom, (*muſtum ardens*, moût ardent).

Il eſt mention de la griſe dans Platine, (ann. 1509). Mais celle-ci n'était point la même que la nôtre ; puiſque, ſelon la recette qu'il en donne, elle ſe faiſait avec des miettes de pain, des amandes, & du ſénevé, qu'on pilait enſemble, qu'on délayait enſuite dans du fort vinaigre, & qu'on paſſait enfin par l'étamine. Le premier auteur chez lequel j'ai trouvé celle que nous employons aujourd'hui eſt Liébaut. Il compoſe la ſienne de ſénevé, macéré dans l'eau, pilé avec du vinaigre, puis paſſé : ce ſont-là à-peu-près nos procédés modernes.

Quant à la moutarde rouge, ſi l'on était curieux de connaître ſa compoſition, on l'apprendrait dans Platine, qui nous dit qu'il y entrait du moût, du ſénevé, des raiſins, de la canelle, & du verjus ; ou, au lieu de verjus, du vinaigre.

Au ſiecle dont nous parlons, la moutarde de Dijon paſſait pour la *meilleure de France* : ce ſont les expreſſions avec leſquelles en parle Liébaut. Précédemment à lui encore, elle avait joui de la même réputation. Mais, ſi l'on s'en rapporte à certains Auteurs, cette réputation n'eſt due qu'à une équivoque : & ſur cela, ils citent l'anecdote ſuivante.

En 1382, Philippe-le-Hardi, Duc de Bourgogne, voulant ſoumettre les Gantais révoltés, marcha contr'eux avec ſon neveu, le Roi Charles VI. Dijon,

dans cette circonſtance, ſe piqua de témoigner du zele à ſon Souverain, & lui fournit mille hommes. Le Duc, de ſon côté, ſe piquant de reconnaiſſance, accorda à la ville différens privilèges; & entr'autres celui de porter ſes armes avec ſon cri, *moult me tarde*. Elle fit ſculpter l'un & l'autre ſur ſa porte principale : mais par haſard il arriva, dit-on, que les trois mots de la deviſe, au lieu d'être placés ſur une ſeule & même ligne, comme ils devaient l'être, le furent de travers. Le mot *me* ſe trouvait au deſſous des deux autres; de ſorte qu'au premier coup d'œil, on liſait *moult tarde* : ce qui, ajoute-t-on, trompa beaucoup de gens, & leur fit croire que c'était-là une ſorte d'enſeigne placée par la ville ſur la plus paſſagere de ſes portes pour annoncer ſa *moutarde*.

Le premier qui, autant que je puis me rappeller, ait accrédité cette plate facétie, eſt Tabourot, dans le livre qu'il intitula : *Bigarrures & touches du Seigneur des accords*, (ann. 1582); &, après tout, elle était digne d'un ouvrage, où, pour la premiere fois, l'on enſeignait l'art honteux des quolibets, des pointes, & des calembours. Il s'eſt trouvé des gens néanmoins qui l'ont répétée d'après lui; d'autres l'ont priſe dans ceux-ci; & voilà, comme en voulant faire des recueils d'anecdotes, on perpétue des ſottiſes. De mille & une raiſons que je pourrais alléguer pour détruire celle-ci, je n'en citerai qu'une. La moutarde de Dijon était célebre au XIIIe ſiecle. Elle ſe trouve vantée dans les *Proverbes*, piece de ce tems que j'ai déja citée, & qui contient, comme

Je l'ai dit plusieurs fois, les différentes choses de France & des pays étrangers, les plus renommées. Il était naturel au reste que la Province qui fournit en grande partie les meilleurs vins du Royaume, fît avec ces vins la meilleure moutarde.

On voit par Champier, que cette moutarde s'envoyait séche & en pastilles. Quand on voulait s'en servir, on délayait les pastilles dans du vinaigre ; & c'est, dit-il, la différence qu'il y avait entre celle-ci, & celle d'Angers qui, fort renommée aussi, s'envoyait liquide, dans de petits barrils. Tabourot parle même de certains frippons qui couraient d'hôtellerie en hôtellerie, offrant à vendre de prétendus pains de moutarde de Dijon, dans lesquels ils avaient mêlé de la terre grasse pour lui donner la consistance qu'elle devait avoir.

Aujourd'hui Besançon, & quelques autres villes, en vendent encore de la séche, mais réduite en poudre.

Pour Dijon, on y prit enfin le parti d'en faire aussi de la liquide.

L'auteur du *Jardinier françois*, (ann. 1651) en enseigne la recette. C'est une raisinée particuliere, dans laquelle on jette du sénevé, broyé avec un peu d'eau. Quand le tout est bien mêlangé, on y *éteint*, dit-il, *des charbons ardens, pour ôter au sénevé son amertume.*

Fort incrédule sur ces charbons ardens dont je ne comprenais pas trop l'effet, j'ai consulté à ce sujet le sieur Maille, qui m'a répondu que rien n'était plus vrai ; que lui-même, quand il a des moutardes à envoyer très-loin, il enfonce dans le

pot un charbon enflammé ; & que cela ſuffit pour les conſerver très-long-tems. Seulement il a ſoin de les ſaler davantage ; mais, avec ce double moyen, il en fait paſſer juſques dans nos Colonies, & elles y arrivent très-fraîches.

Savalette, dont il a été parlé ci-deſſus à l'occaſion des vinaigres, a été le premier qui ait fait des moutardes fines. Juſqu'à lui, elles avaient été moulues groſſiérement. Il imagina des moulins d'une conſtruction nouvelle, qui la broyerent beaucoup mieux, & lui procurerent ainſi un coup d'œil plus agréable. Le Comte, autre Vinaigrier dont j'ai fait mention au même article, trouva le premier auſſi l'art de faire entrer, dans la moutarde, des câpres & des anchois. Mais celui qui a travaillé avec le plus de ſuccès ſur cet aſſaiſonnement, eſt le Sr Maille.

Les moutardes qu'il vend ſont au nombre de vingt-quatre : moutarde rouge, moutarde fine aux câpres & aux anchois, moutarde en poudre, moutarde à l'ail, aux câpres, à la capucine, à la chartreuſe, au citron, au jus de citron, à la choiſeul, à la choiſi, à la conſerve, à l'eſtragon, aux fines herbes, à la grèque, à la maréchale, à la marquiſe, aux millefeuilles, aux mouſſerons, à la ravigotte, à la reine, à la romaine, aux ſix graines, & aux truffes. Toutes, à l'exception de la ſeconde & de la troiſieme, ont été inventées, ou introduites par lui dans Paris. Celles qu'il vend le plus, ſont la moutarde à l'ail, aux truffes, à la ravigotte, à l'eſtragon, & aux anchois.

Ail. Arnaud de Villeneuve avait dit au XIIIe ſiècle que

l'ail eſt la thériaque du payſan. L'adage du Médecin eſt devenu un proverbe national, qui prouve l'eſtime qu'on faiſait anciennement des vertus & des qualités de l'ail. Les Moines en conſommaient conſidérablement. C'était, dans la plupart des Monaſteres, une des proviſions qu'on avait coutume de faire tous les ans; & celle-ci regardait particuliérement le Prieur, ou l'Adminiſtrateur. Pluſieurs Couvens même, outre la quantité qui leur était néceſſaire, en cultivaient aſſez pour s'en former un revenu; &, dans quelques endroits, ce revenu devait être conſidérable, puiſqu'en Picardie, le Monaſtere de S. Quentin s'était aſſujéti à payer au Comte de Vermandois, la dîme de celui qu'il recueillait dans ſes poſſeſſions.

Champier remarque qu'au mois de Mai les gens de qualité, ainſi que les bourgeois, avaient coutume, dans la plupart de nos Provinces, de manger de l'ail avec du beurre frais; perſuadés que ce reméde affermiſſait leur ſanté pour l'année entiere. On en donnait auſſi aux enfans, dit-il, pour tuer les vers qui les tourmentaient.

Parmi les ſauces anciennes qui étaient renommées autrefois, il y en avait une, dont il ſera mention plus bas, & qu'on nommait *aillée*, parce qu'elle était faite à l'ail. Cependant l'odeur infecte de cet aſſaiſonnement l'a éloigné peu-à-peu des tables honnêtes. Il y a déja deux ſiècles que Ch. Etienne en parlait comme d'un ragoût relégué dans la claſſe du bas peuple; mais ce changement ne regarde que le nord de la France: nos Provinces méridionales

eſtiment & recherchent encore l'ail autant que faiſaient nos Peres. C'eſt une des marchandiſes qui ſe vendent à la fameuſe foire de Beaucaire.

Epices. Quoique les épices fuſſent connues en France long-tems avant les Croiſades, cependant elles ne commencèrent guères à y devenir un peu communes que quand les expéditions maritimes qu'occaſionnèrent ces guerres religieuſes, eurent fait naître & affermi le commerce des Occidentaux avec le Levant. Malgré ce débouché nouveau, ce que les épiceries exigeaient de frais pour être tranſportées de l'Inde dans la Méditerranée, ſoit par Alèxandrie, ſoit par Smyrne, ſoit par Caffa; les profits qu'y faiſaient les Italiens qui nous les apportaient, étaient tels qu'elles furent toujours énormément chères. Mais cette cherté même, la ſorte d'eſtime qu'on attache ordinairement à ce qui eſt rare & qui vient de loin, leur odeur agréable, la ſaveur enfin qu'elles ajoutaient aux liqueurs & aux alimens où elles étaient employées, leur donna un prix infini. Chez nos vieux Poëtes du XIIe & du XIIIe ſiècle, on rencontre, preſque à chaque page, les mots de canelle, de muſcade, de gérofle, & de gingembre. Veulent-ils donner l'idée d'un parfum exquis; ils le comparent aux épices. Veulent-ils peindre un jardin merveilleux, un ſéjour de Fées; ils y plantent les arbres qui produiſent ces aromates. En un mot, c'était un préſent digne d'être offert aux Souverains. En 1163, un certain Bertrand, Abbé de S. Gilles en Languedoc, ayant une grace à demander au Roi Louis-le-Jeune, il lui écrivit; mais, pour donner

du poids à sa prière, il envoya en même-tems au Monarque une certaine quantité d'épiceries du Levant.

Les différens vins apprêtés qui servaient alors de liqueurs étaient fortement assaisonnés d'épices. On faisait entrer beaucoup d'épices dans les confitures, dans les dragées, conserves, pastilles, & autres bonbons du tems; & ces sortes de friandises en prirent même le nom, comme je le dirai ailleurs lorsque je traiterai l'article des desserts.

Au reste, il paraît que ce goût pour les épiceries tenait beaucoup à la manière dont on vivait alors. A des estomachs qui se nourrissaient de viandes lourdes & indigestes, de cochonaille, de hérons, de chiens-de-mer &c, il fallait des assaisonnemens chauds qui favorisassent la digestion; & de-là sans doute vint l'usage du safran, de l'ail, de l'anis, de la coriandre, des herbes fortes, des aromates enfin, tant employés dans les alimens & les boissons. Notre cuisine moderne, plus raffinée, mais aussi plus délicate, est fondée sur d'autres principes. En cherchant, comme l'ancienne, à rendre plus aisés à digérer les mêts qu'elle apprête, elle a pour but en même-tems de les rendre également agréables à l'œil & au goût; mais elle fait consister son art à mêlanger si habilement les ingrédiens divers dont elle use, qu'il en résulte une saveur générale, à laquelle tous contribuent également sans qu'aucun néanmoins se fasse distinguer.

Tant que les épiceries d'Orient n'arrivèrent en Europe que par la voie de la Méditerranée, elles

nous furent fournies, ainſi que je l'ai remarqué à l'inſtant, par les Italiens. Mais quand les Portuguais, en doublant le cap de Bonne-Eſpérance, eurent trouvé, pour aller aux Indes, une route plus facile & plus sûre, quoique beaucoup plus longue; quand ce peuple, à la fois négociant, navigateur, & conquérant, ſe fut établi par la force dans ces riches contrées, il s'empara du commerce dont nous parlons; & ce fut, dit Champier, l'un de ſes plus grands revenus. Chaſſé à ſon tour, par les Hollandais, de la plupart des établiſſemens que lui avaient procurés ſes armes, il le perdit. Mais à peine ceux-ci s'en furent-ils rendus maîtres, que, d'après cet eſprit de calcul, de politique, & de patience qui leur eſt propre, ils ſongèrent à ſe l'approprier aſſez excluſivement pour que, par la ſuite, aucune autre Nation Européanne ne pût le partager avec eux. Tout, juſqu'à la guerre même, fut employé pour l'exécution de ce projet hardi; &, malgré tous les obſtacles, il a eu lieu, au moins pour les deux ſortes d'épiceries principales, la muſcade & le gérofle.

Les précautions qui avaient ſervi à l'aſſurer étaient ſi bien priſes, elles l'ont tellement maintenu que, juſqu'à nos jours, aucune des Puiſſances d'Europe qui ont des établiſſemens dans l'Inde, n'a tenté de s'y ſouſtraire. Enfin, il s'eſt trouvé un de ces voyageurs ſi rares, que l'amour de la patrie excite aux grandes choſes, qui l'a oſé pour la ſienne, & qui en eſt venu à bout. Cet homme eſt M. Poivre, déja cité à l'occaſion du riz ſec, & qu'on ne peut nommer ici ſans un éloge nouveau. Il forma le

deſſein de ſe procurer les deux ſortes d'arbres dont la Compagnie Hollandaiſe s'était aſſuré la poſſeſſion excluſive, & d'en peupler nos îles de-France & de Bourbon, qui, par la chaleur de leur climat, paraiſſent propres à cette culture, & qui déja poſſédaient des poivriers & des canelliers de la bonne eſpèce, tirés de Céylan & du Malabar.

Ce deſſein paraiſſait d'autant plus chimérique que la politique raiſonnée des Hollandais ne laiſſait abſolument pénétrer perſonne dans les îles à épices, & qu'il n'y allait pas moins que de la vie pour celui qui eût entrepris d'en enlever quelques plants. Auſſi la première tentative de M. Poivre, en 1754, fut-elle ſans ſuccès. Mais, à ſon retour en France, ayant communiqué ſes projets au Miniſtre de la Marine, celui-ci qui en ſentit l'importance, l'exhorta à les reprendre; &, pour lui donner les moyens de les exécuter plus sûrement, il lui confia l'Intendance des deux Colonies deſtinées aux plantations futures. Le nouvel Intendant partit en 1767. Arrivé à l'île-de-France, ſon premier ſoin fut d'y chercher un homme intelligent, auquel il pût confier ſon plan & ſes vues. Croyant l'avoir trouvé dans M. Provot, il le fit embarquer en 1769 ſur une corvette que commandait M. de Trémignon. Les deux Argonautes ſe rendirent aux Moluques. Là ils ſe ſéparèrent pour aller, chacun de leur côté, faire leurs recherches; &, malgré mille dangers, malgré mille obſtacles qui traverſèrent les travaux de leur récolte, elle fut aſſez heureuſe néanmoins pour rapporter à la Colonie, le 25 Juin 1770, qua-

tre cens cinquante plants de muſcadiers, ſoixante-dix pieds de gérofliers, dix mille muſcades, ou germées, ou prêtes à germer, &c. Ils avaient même pouſſé leurs précautions juſqu'à ramener avec eux pluſieurs Moluquois pour cultiver les jeunes arbres & en enſeigner la culture aux Colons.

Néanmoins, les ſuccès d'un ſi heureux voyage ne répondirent pas aux eſpérances qu'on avait droit de s'en former. Une partie des arbres ſe trouva d'eſpèce ſauvage; par conſéquent inutile pour la culture : la plupart des autres périrent, parce que les Colons auxquels on les diſtribua, ignoraient la manière de les élever; & le produit total ſe réduiſit à peu de choſe.

M. Poivre, ſans ſe décourager, réſolut de tenter une ſeconde expédition; &, de concert avec le Chevalier des Roches, Gouverneur des deux îles, il fit partir pour les Moluques, l'année ſuivante, deux bâtimens commandés par MM. de Coëtivi & de Cordé. Le Jaſon de cette nouvelle entrepriſe fut encore le brave & habile M. Provot. Les lumières qu'à ſon premier voyage il avait aquiſes ſur la qualité des arbres, les liaiſons qu'il avait faites avec les naturels du pays, lui furent, dans le ſecond, d'un grand ſecours. Envain les Hollandais armèrent pour attaquer les deux vaiſſeaux. A force de ſoins & d'activité, on eut le tems de faire paſſer à bord tout ce que lui & les Commandans avaient pu recueillir dans leurs courſes, c'eſt-à-dire, un nombre infini de muſcadiers & de gérofliers en plants; ſans compter plus de quarante mille muſcades, ſoit déjà

germées, soit prêtes à germer. Tout cela, bien encaissé, fut réparti sur les deux navires. Ils arrivèrent heureusement dans l'île, l'un le 4, l'autre le 6 Juin de l'année 1772; & les richesses qu'ils apportaient furent distribuées aussi-tôt aux Colons, avec une instruction sur la manière de cultiver les arbres nouveaux: précaution essentielle, qu'on avait oubliée à la première répartition.

On en planta aussi un certain nombre dans le Jardin Royal de l'île, nommé Montplaisir; mais ce fut le seul endroit où ils prospérèrent : encore n'y put-on sauver que cinquante-huit muscadiers, & trente-huit girofliers. La première & la seconde année, il y eut treize de ceux-ci qui fleurirent; il y en eut trente & un, en 1778. Ces différentes pousses avaient produit en 1776, deux cens soixante cloux de girofle; cinq mille en 1777; & cent mille l'année suivante. Les muscadiers y étaient moins avancés. Cependant, un d'eux provenu d'une noix plantée en 1770, par M. Poivre, au retour du premier vaisseau, a donné, sept ans après, six muscades. L'une des six, parvenue à sa grosseur, après neuf mois & dix jours de nouaison, a été envoyée en France, & présentée au Roi le 23 Mai 1779. Les cinq autres étaient destinées à être plantées.

Quant à la canelle de l'île, on en a fait aussi un envoi en Cour. Elle y a été trouvée âcre; mais peut-être ce défaut vient-il de ce que les Colons ne savent pas encore la préparer.

De l'Isle-de-France, on a transporté dans celle de Cayenne, en 1772, quelques plants des arbres à

épices. Ils y ont d'autant mieux réuſſi, que le climat de Cayenne étant le même que le climat des Moluques paraît être celui de toutes nos poſſeſſions qui leur convient davantage. En 1780, un Colon a envoyé à M. l'Abbé Rainal une branche de géroflier, chargée de cloux provenus d'un arbre planté dans l'île.

Poivre. De toutes les épiceries, le poivre eſt celle qui, de tout tems, a été la plus répandue dans le commerce, parce que c'eſt celle qui, de tout tems, a été la plus employée dans nos cuiſines. Il y en a même eu un, où toutes portèrent le nom commun de poivre, & où les Epiciers n'étaient connus que ſous celui de Poivriers.

Au reſte, cette grande conſommation ne faiſait qu'augmenter encore ſon prix; & ce haut prix eſt atteſté par l'ancien proverbe, *cher comme poivre*, qui eſt parvenu juſqu'à nous. On ne ſera point ſurpris après cela, quand je dirai que c'était un préſent d'importance, & l'un des tributs que les Seigneurs eccléſiaſtiques ou ſéculiers exigeaient quelquefois de leurs vaſſaux ou de leurs ſerfs. Geoffroi, Prieur du Vigeois, voulant exalter la magnificence d'un certain Guillaume, Comte de Limoges, raconte qu'il en avait chez lui *des tas énormes, amoncelés ſans prix, comme ſi c'eût été du gland pour les porcs.* L'Echanſon étant venu un jour en demander pour les ſauces du Comte, l'Officier qui gardait ce magaſin ſi précieux, *prit une pelle*, dit l'Hiſtorien, *& il en donna une pelletée entière.* Quand Clotaire III fonda le Monaſtère de Corbie, parmi les

différentes denrées qu'il assujettit ses domaines à payer annuellement aux Religieux il y avait trente livres de poivre. Roger, Vicomte de Béziers, ayant été assassiné dans une sédition par les Bourgeois de cette ville, en 1107, une des punitions que son fils imposa aux Bourgeois, lorsqu'il les eut soumis par les armes, fut un tribut de trois livres de poivre à prendre annuellement sur chaque famille. Enfin, dans Aix, les Juifs étaient obligés d'en payer de même deux livres par an à l'Archevêque. C'étaient, disent les *Annales de l'église d'Aix*, Bertrand & Rostang de Noves, Archevêques de cette ville, l'un en 1143, l'autre en 1283, qui avaient imposé aux Juifs cette servitude.

On ne se servait, pour assaisonner les alimens, que du poivre noir; il passait, selon Champier, pour être plus agréable, plus aromatique. Le blanc, dit-il, était moins estimé (*a*).

On essaya, dans le XVIe siècle, d'introduire en Provence la culture du poivre. Beaujeu en fait mention; &, si on l'en croit, celui que produisait ce canton du Royaume, non-seulement ne le cédait guères, pour la qualité, au poivre de l'Inde, mais il avait le mérite d'être plus doux & moins brûlant.

De tout tems, il y a eu des gourmands raffinés

(*a*) Le blanc & le noir ne sont qu'une seule & même espèce; avec cette différence que celui-ci a son enveloppe, & que l'autre en a été dépouillé.

qui, non contens de ſe connaître en ragoûts, ſe piquaient encore d'en faire, & ſouvent en faiſaient eux-mêmes à table, pendant le repas. Au dernier ſiècle, il y avait de ces *docteurs en ſoupers*, pour me ſervir de l'expreſſion de Regnard, qui pouſſaient le zèle de leur talent juſqu'à porter toujours ſur eux les épices d'aſſaiſonnement néceſſaires. Dans ſa comédie du *Joueur* (ann. 1696), l'auteur nous peint un de ces Apicius modernes:

Ayant cuiſine en poche & poivre concaſſé.

Piment. Le piment vient des Antilles. Les habitans de cette partie de l'Amérique en aſſaiſonnaient tous leurs alimens; car c'eſt le propre des climats chauds d'aimer les ſaveurs fortes. Colomb qui le trouva en uſage parmi ces peuples, lorſqu'il découvrit leur exiſtence, crut avoir trouvé le vrai poivrier d'Aſie; &, dans cette confiance, il le rapporta en Europe.

Poivre de Guinée. Il y en a un autre du même genre, & que l'on a nommé indifféremment poivre de Guinée, poivre d'Inde, poivre de Bréſil; dont la gouſſe, oblongue, eſt fort différente, pour la forme, du fruit que produit le poivrier aſiatique. Le nom de *corail des jardins*, que ſa belle couleur rouge lui a fait donner par certains cultivateurs, paraît lui convenir mieux. Au reſte, le peuple emploie celui-ci dans ſes alimens, ſec, & réduit en poudre. Il y a plus de deux ſiècles que l'auteur de l'*apologie pour Hérodote*, reprochait à certains Epiciers détailleurs de le faire ſervir à cacher une friponnerie. La coutume alors était de vendre, en petits paquets tout faits, des épices pulvériſées. Les marchands dont il s'agit,

voulant augmenter le poids des paquets, y mêlaient beaucoup de drogues étrangères. Mais, comme cette altération ôtait de la force aux épices, ils leur en rendaient en ajoutant du poivre de Guinée.

Quand les Vinaigriers de la Capitale achetent des vins dans un vignoble pour les convertir en vinaigre, on les oblige, avant de les enlever, d'y mettre du piment; parce que les droits d'entrée qu'ils paient étant fort modiques, on a craint qu'ils ne fissent venir, sous leur nom, beaucoup de vins, & qu'ils ne les revendissent ensuite aux Cabaretiers pour gagner les droits.

Si c'est la méditation qui a imaginé d'introduire dans un lieu préparé l'eau de la mer, de la tenir pendant quelque tems exposée à l'aspiration du soleil, & de la forcer ainsi à nous abandonner le sel qu'elle tient en dissolution, ce fut-là une idée bien belle; & l'homme de génie, qui le premier la conçut, mérite la reconnaissance de l'univers entier, puisqu'il nous a rendu un des services les plus importans pour les besoins de la vie. Mais, non; cette idée, toute simple qu'elle est, ne fut probablement pas le fruit de la réflexion. Les habitans des côtes maritimes auront vu, à la suite d'une grande tourmente ou d'une haute marée, la mer abandonner, dans quelque cavité de rocher, un peu d'eau salée; ils auront vu le soleil pomper cette eau en entier, &, dans la place qu'elle occupait auparavant, laisser du sel: frappés de l'opération de la Nature, il leur aura paru facile d'imiter son procédé; & alors ils auront imaginé ces marais salans, qu'avec le tems

Sel.

l'induſtrie a dû perfectionner ſans doute.

Beaujeu (ann. 1551) nous offre un fait qui peut ſervir à confirmer cette conjecture. Près d'Arles était un étang, où tous les ans on recueillait du ſel fait par la ſeule Nature & ſans aucun travail humain. Pendant l'hyver, & ſur-tout dans les tems de tempêtes, la mer dont il était voiſin, le rempliſſait d'eau ſalée. Cette eau qui n'avait aucun écoulement, s'évaporait pendant l'été. Elle dépoſait un ſel très-blanc, & en ſi grande quantité, que le Roi en retirait annuellement quarante mille écus.

Quoi qu'il en ſoit, l'art de faire artificiellement du ſel a été, ſi l'on en croit Pline, méconnu des Gaulois. Ils y ſuppléaient, ſelon lui, par un moyen qui nous paraîtra trop étrange pour y ajouter foi. « Leur coutume, dit-il, eſt de conſtruire un grand » bucher auquel ils mettent le feu. Quand le bois » eſt bien conſommé & réduit en braiſe, ils jettent, » ſur les charbons, de l'eau ſalée qui les éteint; & » ces charbons enſuite leur tiennent lieu de ſel ». Pline parle de cette coutume comme ſubſiſtante encore de ſon tems, & comme établie auſſi chez les Eſpagnols. Mais, quoi qu'il en diſe, on croira difficilement qu'une nation, fût-elle barbare, ait jamais mangé du charbon ſalé; ou même que, pour donner du goût à ſes alimens, elle y ait mêlé ce noir & dégoûtant aſſaiſonnement. Un écrivain qui embraſſe l'hiſtoire de la Nature, ne peut pas, à beaucoup près, vérifier tout par lui-même. Ordinairement il eſt obligé de voir, par les yeux des autres, d'entendre par leurs oreilles; & rarement ces

oreilles, ces yeux, auxquels il s'en rapporte, ont bien vu ou bien entendu. Combien de faits sur lesquels on pourrait prouver que Pline a été induit en erreur par de faux mémoires. Probablement les Gaulois, qui habitaient les côtes de la mer, ou qui possédaient une fontaine salée dans leur canton, en faisaient bouillir & évaporer l'eau pour en retirer du sel; & l'on aura dit au Naturaliste qu'ils jettaient cette eau sur des charbons pour les saler.

Jusqu'au XVIe siecle, le sel a été en France une marchandise libre, dont le commerce & la vente détaillée étaient permis à tout le monde. Ce n'était point alors un crime pour l'habitant d'une côte maritime d'y recueillir le présent que lui offrait spontanément la Nature, ou de le vendre à son gré, lorsque sa propre industrie l'avait fait naître. A Paris, tant le gris que le blanc, se criait dans les rues; comme on y criait, & comme on y crie encore, les légumes & les fruits. Philippe-le-Long & Philippe-de-Valois, chargèrent passagérement cette marchandise d'un impôt. Après la fatale journée de Poitiers, le Dauphin établit la gabelle pour subvenir aux besoins pressans qu'éprouvait l'Etat, & pour payer la rançon du Roi, prisonnier : mais cette gabelle ne ressemblait point à la nôtre. Nous appellons ainsi une vente exclusive accordée à une Compagnie d'Adjudicataires qui ont des tribunaux, des loix, un code particulier, une armée à leurs ordres; qui, après avoir taxé eux-mêmes la denrée qu'ils ont seuls le droit de débiter, ont encore celui de forcer le particulier à la leur acheter au prix qu'ils

Gabelle.

ont fixé; qui enfin, par une émanation de l'autorité Souveraine, peuvent, s'il enfreint leurs réglemens, ſaiſir ſes biens, l'empriſonner, le condamner à mort. Alors on obligeait ſeulement les marchands Sauniers à venir, dans un lieu déſigné, débiter leur ſel. Les Officiers prépoſés par le Roi, aſſiſtaient à cette vente; & ils percevaient leurs droits.

Toute ſimple qu'était cette adminiſtration, bientôt cependant elle produiſit des abus; & même ces abus devinrent tels, & ils occaſionnèrent de telles vexations, que ſous Charles VIII, on vit les Etats du Royaume s'en plaindre. En 1547, Henri II, changea la forme de perception qui ſubſiſtait; mais ce fut pour ſe réſerver le privilège excluſif de la vente du ſel, & pour le mettre en ferme.

A la perſonne des Rois, ainſi qu'à celle des particuliers, eſt attaché ſouvent un bonheur réel, qui quelquefois influe ſur leur réputation. Cet article nous en fournit une preuve. Pour avoir mis un impôt ſur le ſel, Philippe-de-Valois éprouva un ridicule. Edouard, ſon ennemi, l'avait appellé, par dériſion, *Roi de la Loi* SALIQUE; & le Français, né cauſtique & malin, s'était plu à répéter, dans ſa vengeance, ce ſobriquet injurieux. Henri fait bien pis; il établit la gabelle, c'eſt-à-dire, celui de tous les impôts que la Nation s'eſt accordée à regarder comme le plus odieux : cet impôt eſt parvenu juſqu'à nous, & perſonne preſque ne ſait qu'il eſt dû à l'époux de Médicis.

Indépendamment du ſel marin que l'art forme avec la chaleur du ſoleil, l'art, par le moyen du

feu, s'en procure un autre encore d'une espèce différente.

Parmi les mines diverses que la terre renferme dans ses entrailles, on sait qu'il y en a plusieurs qui sont de sel pur; & la Pologne, entr'autres pays, en fournit la preuve. Si par hasard quelque filet d'eau vient à couler sur ces couches internes, il les corrodera, en dissolvera des particules; & quand il paraîtra à la surface de la terre, il sortira chargé de sel. Telle est l'origine des fontaines & puits salés qu'offrent certains pays, & qu'offrent sur-tout certaines Provinces de France, éloignées de la mer, lesquelles heureusement suppléent ainsi à la difficulté qu'elles éprouveraient, sans cela, de se procurer une denrée devenue nécessaire.

Fontaines & puits salés.

On prétend en Franche-Comtée que les puits de Lons-le-Saunier y étaient connus avant l'invasion des Romains dans les Gaules. Au commencement du VIe siecle, S. Sigismond, Roi des Bourguignons, dota le couvent d'Agaune avec ceux de Salins. Il est question, dans des auteurs du XIIIe, des puits de Moyenvic & de Marsal en Lorraine. Les anciens Ecrivains Latins font mention de la fontaine salée de Salses dans le Roussillon, *fons Salsulæ*. Strabon dit qu'il y en avait, dans le terrein de la Crau en Provence, plusieurs qui servaient à faire du sel: mais, au tems de Beaujeu, (ann. 1551), il n'en subsistait plus qu'une. Selon ce dernier Ecrivain, le diocèse de Sens en possédait une. Enfin, on lit dans Palissi, (*discours admirable de la nature des eaux*, ann. 1580) que le Béarn en avait plusieurs; & qu'elles

étaient même aſſez abondantes pour fournir de ſel toute la Province ainſi que le Bigorre.

Ce ſel ſe faiſait, comme je l'ai remarqué plus haut, par évaporation à feu nu. On n'avait point encore trouvé l'art d'élever, par des pompes, à une certaine hauteur l'eau du puits; de la faire de cendre ſur des faſcines expoſées à un courant d'air; &, par cette opération répétée ſucceſſivement pluſieurs fois de ſuite, d'enlever ainſi une partie du liquide ſuperflu qu'aurait eue à diſſiper la chaudiere. Auſſi la quantité de bois qu'exigeait la méthode uſitée eſt-elle effrayante. Paliſſi qui avait vu les ſalines de Lorraine, & qui nous en a laiſſé une deſcription dans ſon *Traité des Sels divers*, (ann. 1580), nous apprend que, pour l'entretien d'une chaudiere (*a*), il fallait mille arpens de bois par an. De-là, dit-il, a réſulté dans la Province, une telle diſette de cette denrée qu'elle y coûte trois fois plus que dans tout le reſte de la France, quoique la Lorraine ait une immenſité de forêts.

Le travail n'était probablement pas le même à Salins. Sans doute, l'eau deſtinée à l'évaporation, ſe mettait dans des moules; car le ſel en ſortait, & ſe vendait ſous la forme de pains. En 1510, les Bourguignons qui, à raiſon du voiſinage, conſommaient beaucoup de ce ſel, s'étant plaints qu'on

(*a*) Chaque chaudiere avait trente pieds de haut ſur autant de large. Elle était maçonnée ſur un four à deux gueules; & à chacune des gueules était un homme occupé continuellement à y jetter du bois.

faiſait

faisait les pains plus petits qu'à l'ordinaire, la Chambre-des-Comptes de Dijon ordonna qu'à l'avenir ils seraient pesés. Comme cette Ordonnance intéressait l'Empereur, à qui appartenait la Franche-Comté, elle occasionna des représentations de la part de son Ambassadeur à la Cour de France; &, dans le recueil des Lettres de Louis XII, il en existe plusieurs de Jean le Veau, l'un des Secrétaires de l'Ambassadeur, lesquelles parlent de cette affaire, que le Roi accommoda enfin à la satisfaction de l'Empereur.

Au reste, le produit d'un puits salé ne répondait pas à l'énorme consommation de bois qu'il exigeait, puisque, selon Palissi, toutes les forêts du Royaume, & ses puits salés, combinés ensemble, n'eussent pas donné en cent ans autant de sel qu'en donnaient en six mois, avec la seule chaleur du soleil, les marais salans de Saintonge. D'ailleurs, ce sel artificiel, ajoute l'auteur, avait un autre inconvénient; c'était d'être, en qualité, bien inférieur au sel marin.

Commerce du sel.

Celui-ci est, depuis très-long-tems, pour nos Provinces maritimes, un objet de commerce très-avantageux. Palissi en parle en ces mêmes termes pour la Saintonge. Le sel de ce canton était particuliérement recherché des étrangers, qui le trouvaient, dit-il, meilleur que celui de Portugal ou d'Espagne, lequel passait pour trop corrosif. Le Médecin Alain, contemporain de Palissi, qui nous a laissé un traité *de factură salis apud Santones*, regarde ce sel comme le meilleur de l'Europe.

Selon Guichardin (*Deſcription des Pays-Bas*, ann. 1582,) Anvers tirait de Brouage tous les ans pour 198000 écus de ſel.

Celui des ſalines de Provence fourniſſait, à ce qu'aſſure Beaujeu, la conſommation de la Savoie, du Dauphiné, du Lyonnais, & de toute la côte d'Italie, depuis Gênes juſqu'à Naples. La plus grande partie ſe faiſait aù territoire d'Hieres, & à Berre dans l'île de la Crau.

Marais ſalans de Bretagne.

Au dernier ſiècle, les Bretons s'étant aviſés d'établir auſſi, ſur leurs côtes, des marais ſalans, leur ſel, quoi qu'inférieur à celui de Saintonge, de la Rochelle, & des îles de Rhé & d'Oleron, fut recherché de préférence par les étrangers, parce que la modicité des droits qu'ils payaient, leur permit de le donner à plus bas prix. C'eſt la remarque que fait l'Intendant de la Rochelle, dans le Mémoire qu'il fournit en 1697 au Duc de Bourgogne, ſur l'état de ſa Généralité. Selon lui, les deux Provinces & les deux îles dont je viens de parler, perdirent ainſi tout-à-coup ce *débit extraordinaire* qui les enrichiſſait auparavant, & elles ſe virent forcées d'abandonner un tiers de leurs marais. Or ce tiers, l'auteur le fait monter à 37,177 arpens.

Sel employé dans le batême.

Si l'on s'en rapporte à Paliſſi, c'eſt aux Bourguignons qu'eſt due la coutume de mettre un grain de ſel ſur la langue des enfans au moment du batême. Après avoir vanté les vertus de cette ſubſtance, il dit : *Si les Bourguignons euſſent conneu que le ſel fuſt ennemi de la nature humaine, ils n'euſſent ordonné de mettre du ſel en la bouche des petits*

enfans, quand on les baptiſe; & on ne les appelleroit pas Bourguignons ſalés, comme l'on fait.

La manière dont l'auteur s'exprime en cet endroit, ferait croire que l'uſage dont il s'agit, ne ſubſiſtait encore alors que dans la ſeule Bourgogne.

Ce n'eſt pas ſeulement comme objet d'aſſaiſonnement pour nos mêts, qu'il faut conſidérer le ſel; mais comme une ſubſtance qui mêlée, incorporée avec d'autres, leur donne une ſaveur qu'elles n'avaient pas, & qui les rend propres à devenir ainſi elles-mêmes choſes d'aſſaiſonnement, ou à pouvoir ſe garder plus long-tems qu'elles l'auraient fait ſans ce moyen. Tels étaient les aſperges, les pois écoſſés, les champignons, les mouſſerons, les morilles, que l'on faiſait cuire à moitié, dit Gontier, dans une eau ſaturée de ſel, & que l'on conſervait enſuite dans la même matière. Tels étaient les fonds d'artichaud qui, cuits ainſi, ſe gardaient dans des pots oblongs, recouverts d'un pouce ou deux de beurre fondu.

Plantes confites au ſel.

On peut ranger auſſi dans la claſſe dont nous parlons, l'eſpèce de petits poiſſons qu'on nomme anchois. Beaujeu écrit que de ſon tems (an. 1551,) pour les confire & les préparer, la manière ordinaire était d'étendre alternativement dans un barril une couche de ſel, puis une couche de fenouil, puis enfin un lit d'anchois; & ainſi ſucceſſivement juſqu'à ce que le barril fût plein.

Anchois.

D'après le témoignage du même auteur, j'ai dit plus haut, à l'article des poiſſons, que les Provençaux s'étaient appliqués, pendant quelque tems

d'une manière très-lucrative, à la pêche des anchois; mais qu'ils avaient été obligés d'y renoncer, parce que les Eſpagnols en apportaient dans nos ports une telle quantité, & les donnaient à ſi bas prix, que nos Pêcheurs n'avaient pu ſoutenir la concurrence.

Botargue. Un des meilleurs revenus de ceux-ci était la ſorte de compoſition qu'ils nommaient botargue, ou poutargue. Ils employaient, pour la faire, des œufs de mulet qu'ils étendaient au ſoleil, & qu'ils ſaupoudraient de ſel blanc, écraſé fort menu. En cet état, on les mettait à la preſſe ſous une planche chargée de groſſes pierres; &, quand leur humidité était bien exprimée, on les expoſait de nouveau au ſoleil, juſqu'à ce qu'ils fuſſent noircis. Ce ragoût, qu'il ſuffiſait après cela de garder dans un lieu ſec, excitait la ſoif d'une manière auſſi agréable que ſûre, dit Beaujeu. Auſſi était-il fort recherché de ceux qui aimaient à boire (*a*.) Il devait moins plaire ſans doute, aux perſonnes ſobres. Gontier nous apprend qu'il eut un jour la curioſité d'en goûter, & qu'il trouva que c'était un mêts déteſtable.

Caviar. Le caviaire ou cavial différait peu de la botargue. C'étaient des œufs d'eſturgeon, préparés de même avec du ſel. Toute la différence, ſelon le rapport de Beaujeu, c'eſt que ceux-ci, au lieu d'être mis en preſſe comme les autres, étaient battus avec des maillets; & qu'après les avoir expoſés au ſoleil,

---

(*a*) Charles-Etienne appelle botargue, une ſorte de cervelas fait avec du poiſſon, & qui était fort recherché en Italie.

on en formait des boules, de la groſſeur d'une pomme, que l'on conſervait enſuite dans des vaſes de terre verniſſés, remplis d'huile. Les Provençaux, ajoute l'Evêque de Senez, avaient appris des Grecs l'art de faire du cavial; *car*, dit-il fort plaiſamment, *on aime moins l'huile en Eſpagne, le beurre en Flandres, le vin en Allemagne, & en Normandie les bouillies au lait, qu'on aime le cavial en Grèce.* Mais probablement celui des Provençaux, n'avait pas de réputation; puiſqu'au rapport de Charles-Etienne & de Champier, la France tirait de Grèce tout ce qu'elle en conſommait. Aujourd'hui le nom même en eſt inconnu des Français. Cependant, l'auteur du *Dictionnaire du Commerce* (édition de 1741) écrivait qu'on commençait alors à le rechercher dans le Royaume, & qu'il n'*étoit pas mépriſé ſur les meilleures tables.*

Sucre.

Théophraſte chez les Grecs, Pline, Sénéque, & Dioſcoride chez les Latins, ne déſignent le ſucre que ſous le nom de miel des roſeaux: mais de leur tems on ne le connaiſſait que comme un ſyrop; le ſecret de le blanchir, de l'épurer, de le durcir par la cuiſſon, n'avait pas encore été trouvé. A la vérité, Pline & Dioſcoride parlent de ſucre *blanc, ſec & caſſant, de la groſſeur d'une aveline, qu'on trouve dans la canne* qui le produit. Il eſt probable que les deux Naturaliſtes ont été induits en erreur, & que la ſubſtance dont ils font mention eſt celle du roſeau nommé bambou, lequel porte, lorſqu'il eſt jeune, une moëlle ſyrupeuſe, & donne une ſorte de ſucre qu'on trouve conſo-

lidé autour des nœuds de la tige. Mais quand même ils ne ſe ſeraient point trompés, ce ne ſerait point encore là le ſecret dont il s'agit, c'eſt-à-dire, l'art de criſtalliſer le ſucre.

On prétend que cet art eſt en uſage depuis plus de neuf ſiècles chez les Arabes. Il eſt de beaucoup poſtérieur en Europe; quoiqu'on ne puiſſe pas peut-être aſſigner l'époque préciſe où il y a été introduit, ou trouvé.

Si l'on en croit Pancirolle (*de rebus perditis & inventis*,) il a eu lieu dans l'Occident vers l'an 1471; & l'honneur en eſt dû à un Vénitien qui, dit-il, s'enrichit extrêmement par cette découverte.

C'eſt aux Italiens à vérifier cette anecdote honorable pour leur patrie. Quant à moi, je me contente de remarquer que nous avions en France du ſucre raffiné, plus d'un ſiècle & demi avant la découverte attribuée au Vénitien. Un compte de l'an 1333, pour la maiſon d'Humbert, Dauphin de Viennois, parle de *ſucre blanc*. Il en eſt queſtion dans une Ordonnance du Roi Jean, ann. 1353, où l'on donne auſſi à cette ſubſtance le nom de *caſetin*. Euſtache Deſchamps, Poëte mort vers 1420, & dont il nous reſte des poéſies manuſcrites, dénombrant les différentes eſpèces de dépenſes qu'une femme occaſionne dans un ménage, compte celle du *ſucre blanc* pour les tartelettes (*a*). Enfin,

(*a*) Le ſucre était alors une denrée fort chere. On lit dans le *Relévement de l'accouchée* une anecdote, qu'avait conſervée à Paris la tradition, ſur un certain Sr. Dambray, qui étant au lit de

dans le *teſtament de Pathelin*, l'Apothicaire, conſeille au malade, entre autres remédes, d'*uſer du ſucre fin.*

Ce ſucre *fin*, ou raffiné, ſe tirait d'Orient par la voie d'Aléxandrie ; & il nous était apporté en très-grande partie par les Italiens qui faiſaient preſque ſeuls le commerce de la Méditerranée. Peut-être même ceux-ci en fabriquaient-ils chez eux : car il y a pluſieurs témoignages que, vers le milieu du XIIe ſiècle, les Siciliens avaient tranſplanté dans leur île des cannes à ſucre. Lorſqu'au commencement du quinziéme le Prince Henri de Portugal voulut cultiver Madere que ſes vaiſſeaux avaient découverte, il y fit planter de ces mêmes cannes, tirées de Sicile (*a*). De Madere, les Portuguais, par la ſuite, en tranſportérent au Bréſil. L'Eſpagne ſuivit cet exemple. Elle introduiſit dans les Royaumes d'Andalouſie, de Grenade, de Va-

---

la mort, & voulant ſoulager ſa conſcience, laquelle apparemment lui reprochait quelque profit illégitime, donna à l'Hôtel-Dieu trois pains de ſucre.

Pendant fort long-tems, le haut prix de cette marchandiſe la fit ranger preſque dans la claſſe des remédes. Les Apothicaires la vendaient excluſivement, ainſi que l'eau-de-vie ; & de-là vint ce proverbe, *Apothicaire ſans ſucre*, lequel ſubſiſte encore, pour exprimer un homme qui manque de ce qui lui eſt le plus néceſſaire.

(*a*) L'abondance du ſucre que les plantations nouvelles produiſaient aux Colons, les porta à confire les fruits de leur île, & à en faire commerce. La plupart des fruits confits, & bonbons étrangers, qui ſe conſommaient en France au XVe ſiècle, nous arrivaient de Madere, dit Champier.

lence &c, & aux Canaries, la culture dont nous parlons. En 1545, Ovando, Gouverneur de S. Domingue, tira des Canaries une certaine quantité de cannes qu'il fit planter dans ſon île. Graces à la fertilité du climat, elles y proſpérèrent tellement que bientôt leur produit y fut une des principales richeſſes des Colons.

Plantation des cannes à ſucre dans le Royaume.

Cette ſorte de culture devint tout-à-coup pour l'Europe méridionale, au XVe ſiècle, une eſpèce d'engouement général. Par-tout on voulut élever des cannes. On en planta même chez nous. Beaujeu qui écrivait en 1551, dit que les Provençaux en cultivaient *depuis deux ans* (*a*); qu'elles avaient même pouſſé aſſez bien; mais que, comme elles étaient encore trop jeunes, & que cette plante ne rapporte qu'au bout de trois années, on n'avait pas pu prononcer ſur la qualité du ſucre qu'elles donneraient.

En attendant qu'elles puſſent en produire, on était obligé de tirer des pays étrangers tout celui que conſommait le Royaume. Charles Etienne nous donne ſur cet article quelques détails curieux. « Les » ſucres les plus eſtimés, dit-il, ſont ceux que nous » fourniſſent l'Eſpagne, Alexandrie, & les îles de » Malthe, de Chypre, de Rhodes, & de Candie. » Ils nous arrivent, de tous ces pays, moulés en » gros pains. Ceux au contraire qui nous vien-

(*a*) De Serres nous apprend qu'on les avait tirées de Madere & des Canaries.

» nent de Valence ſont en pains plus petits. Celui » de Malthe eſt plus dur ; mais il n'eſt pas auſſi » blanc, quoique cependant il ait du brillant & de » la tranſparence. Au reſte, le ſucre n'eſt autre » choſe que le jus d'un roſeau, qu'on exprime au » moyen d'une preſſe ou d'un moulin ; qu'on blan- » chit enſuite, en le faiſant cuire trois ou quatre » fois ; & qu'on jette enfin dans des moules où il » ſe durcit ».

Il réſulte de ce paſſage que les procédés pour raffiner le ſucre étaient alors les mêmes à-peu-près que ceux dont nous nous ſervons aujourd'hui ; mais il réſulte auſſi, je crois, que la France ne ſavait point encore l'art de le raffiner. Eh ! comment l'eût-elle appris, elle qui n'avait point de cannes. Bientôt cependant les Provençaux furent obligés de le connaître, quand les leurs furent devenues aſſez grandes pour être en plein rapport. De Serres (*Théâtre d'Agriculture*, ann. 1600) entre ſur cela dans quelques détails. Après avoir enſeigné à cultiver les cannes, à les garantir des gelées, il ajoute qu'à la mi-Septembre on les coupait rez-pied, rez-terre ; qu'on les hachait par tronçons ; qu'on les faiſait bouillir dans l'eau ; & que, quand cette eau était bien imprégnée de la ſubſtance ſyrupeuſe du roſeau, on la faiſait évaporer juſqu'à ſiccité : ce qui donnait un ſel qui était le ſucre.

Ce n'eſt point à moi de prononcer ſur de pareils procédés. Je les laiſſe apprécier à nos Raffineurs qui, employant une autre méthode, ont ſans doute de bonnes raiſons pour faire ſécher leur ſyrop

dans des formes, & pour l'y durcir entiérement par l'addition de chaux ou d'autres matières alkalines.

Au ſiècle dernier, ce n'était plus le ſucre d'Alèxandrie, de Chypre, de Rhodes, que conſommait la France; c'était ſeulement celui de Madere & des Canaries. Il nous en arrivait auſſi beaucoup par la voie des Hollandais, qui, depuis qu'ils s'étaient emparés de la plupart des établiſſemens des Portuguais dans les Indes & en Amérique, avaient ſuccédé au commerce de ceux-ci. Le ſucre de Hollande était en pains de dix-huit à vingt livres. On le nommait ſucre de palme, parce que les pains étaient enveloppés dans des feuilles de palmier. Les Anglais ayant beaucoup étendu cette culture dans celles des Antilles qu'ils poſſédaient, ils s'emparèrent bientôt de ce commerce. Vers 1660, ils étaient les ſeuls qui fourniſſaient de ſucre tout le nord de la France.

Dans nos Colonies.

Les profits qu'offrait cette denrée dont la conſommation augmentait tous les jours, avaient déja éveillé l'induſtrie de nos Colonies d'Amérique. Elles en formerent un objet de ſpéculation, & voulurent auſſi cultiver des cannes, ainſi qu'avaient fait les Eſpagnols & les Portuguais dans les leurs. Mais ces cannes, elles n'eurent point, comme ceux-ci, la peine de les tirer de contrées étrangeres. Le ſol de S. Chriſtophe, de la Martinique, de la Guadeloupe, en produiſaient naturellement. C'eſt ce qu'aſſure Labat (*Voyage des Antilles*); & *il défie de prouver qu'elles y ont été apportées du dehors*, quoiqu'il

convienne que ce ſont d'autres peuples qui ont appris à nos Colons l'art d'en faire du ſucre. Selon lui, les Français en fabriquerent à S. Chriſtophe vers 1644 ou 45 ; & à la Guadeloupe en 1648. Nos maîtres, dans cette dernière île, furent quelques Hollandais qui, expulſés du Bréſil par les Portuguais, ſe refugierent à la Guadeloupe, où ils formerent un nouvel établiſſement, dans lequel ils reprirent une culture qu'ils avaient été forcés d'abandonner, & qu'ils enſeignerent à leurs nouveaux compatriotes.

Nos Colons de Saint-Domingue trouverent les mêmes ſecours dans la partie de l'île qui eſt poſſédée par les Eſpagnols. Par-tout enfin, les Colonies françaiſes planterent des cannes; & bientôt ces plantations, par l'économie des cultivateurs, par la qualité ſupérieure du ſol, par le prix plus modéré que ce double avantage permit de donner à la denrée, eurent un tel ſuccès, que non-ſeulement elles approviſionnerent le Royaume, mais encore pluſieurs pays étrangers. Une vie de Colbert, imprimée en 1695, parle déja de ce commerce, comme faiſant *le plus grand revenu* des habitans de la Martinique. Aujourd'hui Saint-Domingue ſeul fournit, & plus que toutes les îles françaiſes enſemble, & plus même, peut-être, que toutes les Colonies Européannes réunies. Sa production annuelle eſt d'environ trois cens millions peſant de ſucre; & ce ſucre eſt encore ſupérieur aux autres pour la qualité.

Deux Bordelais, nommés Boucherie, ont annoncé, il y a trois ans, le ſecret de pouſſer le raf-

ſinage plus loin encore qu'on n'avait fait avant eux. De cent livres de ſucre brut, les plus habiles Raffineurs ne retirent ordinairement que ſoixante & ſept livres de ſucre fin. Les ſieurs Boucherie aſſurent que, par leurs procédés nouveaux, ils en retirent quatre-vingt-dix; ce qui donnerait un profit de vingt-trois livres par quintal. Réſolus, d'après leur découverte, de former une entrepriſe en grand, ils ont ſollicité la protection & les récompenſes du Gouvernement. En conſéquence, des expériences ont été ordonnées. Elles ont été faites à Paris en préſence de Commiſſaires; & le réſultat a été favorable aux deux frères. La partie principale de leur ſecret, m'a dit un homme de l'art, conſiſte à cuire plus doucement, plus lentement, les matières; d'où il réſulte une moindre quantité de cette lie qu'on nomme mélaſſe, & par conſéquent une moindre perte. Or l'honneur de cette découverte a été revendiqué, dit-on, ſur les auteurs, par deux Chymiſtes, dont le premier a prétendu l'avoir communiquée à l'un des frères; & le ſecond, l'avoir publiée dans un de ſes ouvrages.

Des Raffineurs d'ailleurs leur ont conteſté la vérité de leurs réſultats, & la bonté de quelques-unes de leurs opérations. Je n'ai garde de prononcer ſur ces accuſations différentes, que la jalouſie peut rendre ſuſpectes. Mais ce qui eſt certain, c'eſt que les ſieurs Boucherie ont élevé à Bercy, dans le voiſinage de la Capitale, une raffinerie qui eſt très-floriſſante; c'eſt que le ſucre qui en ſort eſt, de l'aveu même des gens du métier, beaucoup ſupérieur pour la beauté aux autres ſucres ordinaires,

manufacturés dans le Royaume, & que cependant ils ne le vendent pas plus cher.

Le goût pour le miel a été de tout tems chez les Français un goût auſſi univerſel que conſtant. La Loi Salique, & celle des Viſigots, nous prouvent quelle importance on attachait anciennement à cette nourriture, puiſque tous deux ont un chapitre entier de réglemens ſur les ruches & les abeilles. Chez les Moines, on ſervait le miel à table, certains jours de l'année, comme un régal. On a vu ci-deſſus que, parmi les proviſions que Louis-le-Débonnaire aſſignait annuellement au Monaſtère de S. Germain, ſur le produit de certaines Maiſons Royales, il y avait huit modius de miel; (il ſera parlé plus bas de cette meſure). Dans la charte de Charles-le-Chauve, en faveur du Monaſtère de Saint-Denis, le Prince en accorde de même aux Moines une certaine quantité. Anſégiſe, dans ſes Conſtitutions pour les Religieux de Fontenelle, règle combien de meſures ils pourront en conſommer par an. Le ſaint Abbé va même juſqu'à déterminer la proviſion qui ſera néceſſaire pour les infirmes & les malades. Miel

On employait encore le miel comme aliment, il y a deux ſiècles. Henri Etienne (*Apologie pour Hérodote*) dit que c'était ſur-tout un mêts de carême; & il en parle comme d'une friandiſe de femmes.

En qualité d'aſſaiſonnement, le miel entrait dans une infinité de ragoûts, dans la confection des confitures, de certaines pâtiſſeries, des vins factices. On le préférait même au ſucre; & c'était-là un choix de prédilection, qui doit d'autant plus nous étonner,

que depuis fort long-tems on connaiſſait le ſucre en France. Les vues d'économie n'y influaient pour rien, comme on pourrait le croire. Un pareil motif n'eſt fait ordinairement que pour le peuple; il n'arrête guères les gens riches, lorſqu'il s'agit des objets de luxe & de gourmandiſe. Soit habitude, ſoit goût réel ou préjugé, il paraît que nos Pères ne trouvaient pas dans le ſyrop épaiſſi du roſeau de l'Inde, la ſaveur odorante & parfumée que les fleurs communiquent au bon miel. Aujourd'hui qu'il eſt totalement dédaigné & relégué preſque dans la claſſe des remèdes, on l'emploie encore pourtant dans les pains-d'épices; ce qui eſt un veſtige de l'ancien uſage.

Selon de Serres, le miel de France le plus eſtimé, était celui de Languedoc. Sa bonne qualité, dit l'auteur, lui venait des fleurs de toute eſpèce dont le pays eſt couvert, & qui lui communiquaient un parfum qu'il n'avait pas ailleurs. La raiſon qui le rendait tel alors, ſubſiſte toujours; & l'on ſait que le miel de Narbonne jouit de même encore du premier rang.

Saffran. Le ſaffran, ſi eſtimé des Romains autrefois, aujourd'hui encore tant recherché dans l'Aſie & dans le Nord de l'Europe, ne l'était pas moins chez nous. Potages, ragoûts, pâtiſſeries, liqueurs, on l'employait partout; & l'*Apologie pour Hérodote*, par Henri Etienne, en parle encore ainſi. *Le ſaffran*, dit-il, *doit être mis en tous les potages, ſauces, & viandes quadragéſimales. Sans le ſaffran, nous n'aurions jamais bonne purée, bon pois paſſés, ne bonne*

ſauce. Montagne rapporte que de ſon tems, en Gaſcogne, quand les payſans ſe ſentaient malades, ils prenaient, comme médecine, du vin très-fort, dans lequel ils avaient fait infuſer des épices & du ſaffran.

C'était, ſelon Champier, un des grands revenus du Languedoc. Longueil, dans ſon Panégyrique de S. Louis (*a*), vante le ſaffran de l'Albigeois; & en effet, de Serres nous repréſente les campagnes de ce canton du Royaume, comme preſque toutes conſacrées à cette production. Il nous reſte un livre, du même tems, par la Rochefoucault, ſur la culture du ſaffran dans l'Angoumois. Je n'ai pu parvenir à me le procurer; mais ſon titre ſeul prouve qu'elle y avait lieu auſſi. Enfin, Beaujeu rapporte la même choſe de la Provence. Celui-ci remarque même que, dans la petite ville de Saint-Maximin, l'on s'y appliquait avec le plus grand ſuccès; & qu'il y avait tel habitant qui en recueillait juſqu'à cent cinquante livres par an.

Vers la fin du dernier ſiècle, l'Orléanais entreprit auſſi la culture du ſaffran. Le Gatinais, ſur-tout, y eut tant de ſuccès, & le ſien, par la qualité particulière du ſol, ſe trouva ſi excellent, qu'il fit tomber en grande partie celui des autres Provinces. L'Intendant de Limoges s'en plaignait particuliérement dans le Mémoire qu'il dreſſa en 1698, par

(*a*) Longueil était contemporain de Champier. Son panégyrique latin de S. Louis, n'eſt qu'une ſorte de déclamation de Collége, dont la plus grande partie eſt employée à l'éloge de la France,

ordre du Roi, pour l'inſtruction du Duc de Bourgogne. Il remarque que le ſaffran avait été, pour l'Angoumois, une denrée d'excellent produit; qu'il ſe débitait en Allemagne, en Hongrie, en Pruſſe, & dans les Royaumes du Nord; mais que, depuis l'entrepriſe des habitans de l'Orléanais, on n'en trouvait plus de débouché que quand il manquait ailleurs; enfin que la vente en devenant incertaine & inégale, le Payſan avait abandonné cette culture & delaiſſé en partie les terres qu'il y employait autrefois.

Aujourd'hui l'Angoumois en produit encore une certaine quantité. On en tire beaucoup auſſi de la Normandie, de la Guyenne, de la Principauté d'Orange; mais le meilleur vient toujours du Gâtinais *(a)*. Ce dernier paſſe même pour le premier de toute l'Europe, après celui d'Angleterre; & c'eſt une des principales richeſſes de ce canton. Au reſte, le ſaffran qui ſe recueille dans le Royaume, s'exporte preſque entiérement chez l'étranger. Nos offices, nos boutiques d'Apothicaires en conſomment encore un peu; mais nous l'avons banni entiérement de nos cuiſines.

Huile d'olives.

On a lu précédemment que nous ſommes redevables de l'olivier aux Phocéens, & que ce ſont ces

---

(a) Parmi ceux de ce canton, le plus renommé eſt celui de Boiscommun.

M. Duhamel, qui a ſes terres en Gâtinais, a publié un Mémoire curieux ſur une maladie contagieuſe, particuliere à l'ognon du ſaffran, & nommée *la mort*.

Grecs

Grecs qui, lorsqu'ils vinrent fonder Marseille, enseignerent aux Gaulois la culture d'un arbre si utile. De proche en proche, il se multiplia dans les cantons contigus. Ces Provinces attacherent un grand prix à sa multiplication, parce qu'il forma un de leurs meilleurs revenus. Elles allerent même jusqu'à regarder comme coupable de grand délit, & comme punissable, celui qui coupait dans le champ d'un autre un olivier. La loi des Visigots le condamne à une amende de cinq sous; amende alors considérable. En 1054, un Concile de Narbonne défendit d'en couper aucun. Il est vrai que la défense du Concile tenait moins au zèle de l'intérêt public, qu'à une idée religieuse. Le motif qu'il allègue pour faire respecter l'olivier, est que cet arbre fournit la matière du S. Crême, & celle du luminaire des Eglises.

Néanmoins, comme nos Provinces méridionales sont les seules où l'olivier puisse croître avec un certain avantage, il n'a dû se multiplier en France que faiblement. Aussi la quantité d'huile que produisaient ces Provinces, n'a-t-elle jamais été suffisante, à beaucoup près, pour la consommation du Royaume. Ce fut cette considération qui en 817 porta le Concile d'Aix-la-Chapelle à permettre aux Moines l'usage du jus de lard; & en 1491, le Souverain Pontife à permettre à la Maison de la Reine Anne, puis ensuite à la Bretagne, puis successivement à nos autres Provinces, celui du beurre en assaisonnement pour les jours maigres.

Dans une vie de S. Filbert, Abbé de Jumièges,

vers la fin du VII$_e$ ſiècle, il eſt mention d'huile d'olives de Bordeaux.

Celle de Marſeille avait conſervé ſa réputation depuis les Phocéens. Il s'en faiſait un gros commerce au commencement de la première Race; & Grégoire-de-Tours nous apprend que les négocians d'Outremer la préféraient même à la leur.

Aujourd'hui nous regardons l'huile d'Aix, & celle de Graſſe, comme les meilleures des huiles de Provence pour la qualité. Il y a plus d'un ſiècle que Pitton (*Hiſtoire de la ville d'Aix*) a fait l'éloge de la première; diſant d'elle qu'elle était *la plus douce & la plus légère de toute la Province.* Cependant l'auteur ajoute une choſe qui ferait croire qu'alors le territoire de cette ville n'en recueillait pas une auſſi grande quantité qu'aujourd'hui. *Nous en avons pour notre proviſion achevée, lorſque les récoltes ſont avantageuſes*, dit-il, *& nous en faiſons part à la ville de Paris, pour la délicateſſe de ſa table.* Gontier, qui écrivait en 1668, plaçait au premier rang celle d'Aramon.

Huiles étrangeres.

Quoique l'huile fine de Provence ſoit la premiere de celles qui ſe fabriquent dans le Royaume, néanmoins elle n'a pas toujours été regardée comme la premiere de celles qui s'y conſomment. Pendant long-tems, l'huile d'Eſpagne a paſſé pour lui être ſupérieure. Beaujeu en convient dans ſon Panégyrique latin de la Provence, (ann. 1551); « mais » à préſent, dit-il, nous avons des oliviers ſi parfaits, & nous les cultivons ſi bien, que notre » huile ne le cede à aucune autre ».

Cette huile, les Provençaux l'envoyaient, non dans des barrils, comme on envoie les autres liqueurs; mais dans des outres, c'eſt-à-dire dans des ſacs de peaux de chevres, préparées. Liébaut nous apprend la maniere dont ſe faiſaient ces ſacs. Au lieu d'écorcher l'animal quand il était tué, (ce qui eût ouvert ſa peau & l'eût rendue inutile), on le dépouillait, de la même façon que nos Cuiſiniers dépouillent aujourd'hui le liévre & le lapin. De Serres, qui fait auſſi mention de ce procédé, remarque que dans quelques Provinces on ſe ſervait d'outres pour tranſporter les vins au-dehors. Au reſte, perſonne n'ignore que c'était-là une méthode fort en uſage chez les Anciens. Les Provençaux l'avaient reçue d'eux; & c'eſt une de celles qu'ils ont conſervée le plus long-tems. Outres.

Il ſera encore parlé des outres à l'article du vin.

Huile tirée de fruits oléagineux.

L'huile d'olive, trop peu abondante pour fournir à la conſommation du Royaume, y aquiert, par ſa rareté, un prix qui la met hors de la portée du peuple. Auſſi eſt-il reconnu qu'il y a les trois quarts de la France qui n'en conſomment point. Les Provinces auxquelles ſa cherté l'interdit, y ſuppléent par celle qu'elles extraient de certaines graines, ou fruits huileux, que produit leur territoire. Dans le Bourbonnais, par exemple, dans l'Auvergne, la Saintonge, le Limouſin, la Bourgogne, le Lyonnais, &c, le peuple ſe ſert, pour ſalades & pour fritures, d'huile de noix. Nos Provinces ſeptentrionales, la Lorraine, l'Alſace, & la Flandres; la Franche-Comté même, & depuis quelques années, le Beaujolais,

employent celle que l'on connaît vulgairement ſous le nom d'huile d'œillet, & qui eſt faite avec la ſemence du pavot de jardin, ou de coquelicot.

Huile d'œillet.

Cette derniere, douce, agréable au goût, d'une couleur brillante, point ſujette à rancir comme l'huile d'olive, a été long-tems un objet de commerce pour la Capitale. Enfin, au commencement de ce ſiecle-ci, quelqu'un s'aviſa d'y écrire qu'elle était narcotique. Il ſe trouva des cerveaux méticuleux qui le crurent. L'opium ſe faiſant avec la tête du pavot, on ne douta point que l'huile faite avec la ſemence ne fût ſoporative auſſi; quoiqu'aucun Médecin ancien ou moderne ne lui eût reproché cette qualité nuiſible; quoique pluſieurs de nos Provinces s'en ſerviſſent, & que les Anciens s'en ſoient ſervi de même impunément (*a*).

Cependant les terreurs ayant occaſionné des plaintes, le Lieutenant Général de Police crut devoir conſulter la Faculté de Médecine, & porter cette queſtion à ſon Tribunal. La Faculté nomma des Commiſſaires qui, après beaucoup d'expériences, déciderent en 1717, *que la graine de pavot n'a rien de narcotique, & que ſon huile n'eſt ni préjudiciable, ni nuiſible à la ſanté.* D'après ce jugement, le Châtelet rendit une Sentence qui autoriſe à Paris la vente de l'huile d'œillet; qui enjoint ſeulement aux Epiciers de la diſtinguer, dans leurs boutiques, de

(*a*) Pline témoigne que, de ſon tems, les payſans d'Italie doraient leur pain avec un jaune d'œuf avant de le mettre au four, & qu'ils en ſaupoudraient la croûte ſupérieure avec la graine de pavot.

celle d'olive par une étiquette ; & qui leur défend ſur-tout de la mêler avec cette derniere, & de la vendre pour huile d'olives, ſous peine d'une amende de trois mille livres.

Il était très-difficile d'empêcher ce mêlange, ſur lequel l'acheteur peut être très-aiſément dupé, & auquel le marchand gagne trop lui-même pour n'être pas excité à la fraude par le profit. Pluſieurs en effet en furent convaincus. Il y eut des punitions exemplaires ; mais ces punitions n'ayant pas ſuffi pour l'arrêter, le Châtelet, en 1742, prit un autre parti : ce fut de défendre la vente de l'huile même, ordonnant que viſite ſerait faite chez tous les marchands qui en auraient, & qu'on jetterait dans tous les barrils quelques pintes d'eſſence de térébenthine, afin qu'elle ne pût plus être employée que pour la peinture. Une pareille ſentence doit être excuſée par le motif qui la dicta ; car elle tendait à prévenir un abus. Peut-être néanmoins eût-on pu remédier à cet abus autrement ; mais au moins, en proſcrivant l'huile de pavot, on ne la déclarait pas nuiſible. Cette inculpation fut prononcée, douze ans après. Des Lettres-patentes, enregiſtrées au Parlement, la défendirent comme telle : *Prononçant que, de tout tems, elle avait été reconnue d'un uſage pernicieux* ; ordonnant qu'on y mêlerait de l'eſſence de térébenthine dans le moulin même où elle ſerait fabriquée ; & interdiſant aux marchands d'en vendre autrement qu'altérée ainſi.

Ces arrêts avaient été obtenus par les Maîtres-Gardes de la Communauté des Epiciers, qu'on pou-

vait ſoupçonner d'avoir eu, pour les ſolliciter, un motif d'intérêt, & qui d'ailleurs, pouvant s'être trompés eux-mêmes, avaient pu innocemment induire en erreur les Magiſtrats. M. l'Abbé Roſier, auteur du Journal de Phyſique, & Phyſicien lui-même auſſi éclairé que zélé pour le bien public, entreprit de rectifier ſur cette matiere l'opinion des Juges. En 1773, il remit entre les mains du Lieutenant de Police un Mémoire, dans lequel après avoir expoſé les principaux faits qu'on vient de lire, il repréſentait que l'huile d'olive étant, par ſa rareté, trop chere pour le commun des conſommateurs, c'était une choſe néceſſaire de permettre la vente d'une autre; que, malgré tous les Arrêts rendus, les marchands de la Capitale faiſaient venir une grande quantité de celle de pavot; que preſque tous s'en ſervaient pour mêler avec leurs huiles d'olive; que c'eſt-là un vrai tort qu'eſſuyent les conſommateurs, puiſque l'une eſt bien moins chere que l'autre, & que cependant on la leur vend au même prix; enfin que la premiere étant agréable & ſaine, il n'y avait nul inconvénient à lever les défenſes qui en proſcrivaient la vente.

En conſéquence de ces réflexions, le Lieutenant de Police conſulta la Faculté de Médecine, qui, au mois de Janvier 1774, prononça, ainſi qu'elle avait fait déja en 1717, que l'*huile de pavot n'a rien de narcotique, & rien de préjudiciable ou de nuiſible.* Sans doute, il y a eu quelque conſidération importante qui a empêché l'effet de ces déciſions multipliées & ſi propres à raſſurer; mais les arrêts ſubſiſtent tou-

jours, & la fraude par conséquent a toujours lieu.

M. l'Abbé Rosier ne s'est pas contenté d'employer en réclamations ses connaissances physiques. Il les a exercées d'une maniere plus utile encore, en travaillant sur les huiles grossieres de navette & de colsat, qu'il est parvenu, non-seulement à rendre mangeables, mais encore à dépouiller de cette fumée noire & infecte qui, dans les manufactures où on les emploie pour éclairer, incommode les ouvriers & tâche les étoffes. Ses procédés sont consignés dans un ouvrage qu'il a intitulé : *la meilleure maniere de cultiver la navette & le colsat.*

M. Sieuve, de Marseille, a publié aussi en 1769 sur les olives de Provence, un autre ouvrage, dans lequel il fait mention d'un moyen, trouvé par lui, pour empêcher l'huile d'olive de rancir ; défaut auquel elle n'est, comme on sait, que trop sujette. Il y annonce encore un moulin de son invention, propre à extraire des olives une huile plus abondante & plus fine.

On se rappelle d'avoir lu plus haut, au chapitre de la volaille, que pendant long-tems les volatiles avaient été réputés nourriture maigre. J'ajoute maintenant qu'il a été un tems aussi où l'on a regardé de même, comme maigre, la graisse animale, celle des quadrupedes. La premiere opinion était fondée, ainsi que je l'ait dit, sur un passage de la Genèse mal entendu : la seconde fut la suite d'une hérésie née dans l'Orient. Graisse.

Un certain Eustatus, ou Eutactus, avait eu, sur certains points de discipline ecclésiastique, & en particulier sur l'usage de la viande, qu'il regardait

comme criminel, des ſentimens erronés qui furent condamnés dans un Concile de Gangres. Mais, comme ſes erreurs s'étaient ſur-tout beaucoup répandues chez les Prêtres & chez les Moines, un autre Concile, tenu à Ancyre, ordonna que, pour reconnaître ceux qui en ſeraient imbus, tout Prêtre & tout Diacre ſerait tenu de manger, au moins une fois, de la chair. Si, après cette épreuve, il voulait y renoncer, on lui en laiſſait la liberté. Quant à ceux qui, par dévotion, s'abſtenaient de viande, le Concile exigea qu'ils mangeaſſent du moins des légumes cuits avec de la chair; &, en cas de refus, il les condamnait à être interdits. *Hi qui in clero ſunt, Preſbyteri vel Diaconi, & a carnibus abſtinent, placuit eas quidem attingere, & ſic, ſi voluerint, abſtinere. Si autem noluerint olera quæ cum carnibus coquuntur comedere, & canoni non cedant, ab Ordine ceſſare.*

De ce réglement il réſulta que, pour éloigner toute ſuſpicion d'héréſie, ceux des Moines qui s'étaient dévoués à un carême éternel, non-ſeulement mangerent des légumes accommodés avec de la graiſſe; mais que, par une ſorte d'obéiſſance habituelle au Canon du Concile, ils continuerent de les manger ainſi. Par-là, ils s'accoutumerent inſenſiblement à regarder la graiſſe comme une ſubſtance maigre, ou plutôt comme une ſubſtance qui n'empêchait point les alimens d'être maigres. Cette opinion paſſa bientôt dans l'Occident, dont les Moines cherchaient à imiter en tout la régularité des Moines Orientaux. Chez nous, elle fut adoptée également par le Clergé, comme par les Réguliers.

Le Moine de S. Gal raconte que Charlemagne, étant en voyage un vendredi, arriva tout-à-coup à l'improviſte chez un Evêque. Celui-ci qui ne l'attendait point, ſe trouva fort embarraſſé; car il n'avait point de poiſſon à offrir au Prince, & il n'oſait lui ſervir de la viande, à cauſe du jour. Il préſenta donc ce qui ſe trouva chez lui, c'eſt-à-dire du fromage & de la *graiſſe;* & Charles en fit ſon repas, dit l'hiſtorien.

Cependant, il paraît que ceux des Moines qui ſe dévouaient à une auſtérité plus grande s'interdiſaient cette ſubſtance, même en aſſaiſonnement, parce qu'ils la croyaient choſe trop délicate. Lorſque S. Benoît d'Aniane fonda des Monaſtères, il y établit l'abſtinence de la graiſſe.

Il eſt probable encore qu'il y avait dans les Provinces de France beaucoup d'autres Couvens qui ſe faiſaient de même un ſcrupule d'en uſer; puiſqu'en 817, lorſque le Concile d'Aix-la-Chapelle interdit aux Réguliers l'uſage de la volaille, ainſi que je l'ai remarqué plus haut, il leur permit celui de la graiſſe, pour les dédommager de cette privation : cependant il excepta de ſa permiſſion tous les vendredis de l'année, la huitaine de Noël, & le carême entier : *ut Fratres aliquid pinguedinis habeant; excepto ſextâ feriâ*, &c.

Malgré cela, il y eut, comme auparavant, & en différens ſiècles, de ſaints perſonnages qui, par pénitence, ſe refuſerent à l'adouciſſement que permettait le Concile; & je pourrais en citer pluſieurs, S. Gautier, S. Bon, S. Thierri, &c. Je pourrais

même citer des Supérieurs d'Ordres & de Couvens, tels qu'Albert, Abbé de S. Martial; Pierre-le-Vénérable, Abbé de Cluni &c, qui le défendirent à leurs Moines le ſamedi. Mais en général on l'adopta dans tous les Couvens, même les plus réguliers.

Ce fut en conſéquence de cet uſage que Louis-le-Débonnaire aſſigna annuellement au Monaſtère de S. Germain vingt muids (*modios*) de graiſſe (*a*), & trente à celui de S. Denis.

(*a*) Selon Dom Bouillart, hiſtorien de cette Abbaye, le muid peſait quarante-quatre livres, & revenait à notre demi-minot. Pour les liqueurs, D. Mabillon (*Annales Bénédictines*) prétend qu'il ne contenait que ſeize ſetiers; & le ſetier ſix verres. Je n'oſe rien décider ſur la juſteſſe de ces meſures; mais il me ſemble pourtant que l'évaluation de D. Bouillatt eſt trop faible. Car l'Empereur, dans ſon Diplôme, trouve que vingt modius ſont une proviſion ſuffiſante pour cent vingt Moines. Or ſi le modius n'eût peſé que 44 livres, il n'eût fourni à-peu-près que ſix ou ſept livres de graiſſe pour la conſommation annuelle de chaque Religieux; ce qui évidemment n'aurait pas ſuffi.

Au reſte, outre cette quantité d'aſſaiſonnement, le Prince, par ſon même Diplôme, aſſigne encore au Monaſtere, deux mille *modius* de vin, cent quatre-vingt de légumes, cent de ſel, quatre de beurre, huit de miel, trois cens vingt de froment, tant pour les Religieux que pour les hôtes; enfin, cent ſoixante penſes de fromage, avec de la volaille & des œufs pour les fêtes de Pâques & de Noël.

Charles-le-Chauve confirma en 871, ce réglement de ſon Pere. La conſidération dont jouiſſait alors l'état monaſtique, relevait beaucoup l'importance qu'on attachait à de pareils détails. Nos Rois s'en ſont occupés pluſieurs fois; ſur-tout pour les Couvens, qui, comme ceux-ci, étaient de fondation Royale. Quelquefois même des Conciles s'en ſont mêlés; &, cette même année 871, il s'en tint un dans le Rémois, qui régla le revenu des biens de celui de S. Médard.

Dans les Statuts de la Confrairie des Drapiers de Paris (ann. 1362), il eſt réglé que la graiſſe de toutes les viandes qui, le jour de la Confrairie, auront été cuites pour les Confreres, ſera donnée aux Religieuſes de Valprofond.

Lard employé en maigre.

Au défaut de graiſſe, on ſe ſervait de lard pour la cuiſine des Moines; c'eſt-à-dire, qu'on mettait un morceau de lard dans leurs légumes & dans leurs herbes potagères, lorſqu'on les faiſait cuire. Avant de ſervir ces légumes ſur table, on preſſait bien le lard pour en exprimer le jus; mais, quand il était ainſi preſſuré, on avait grand ſoin de le jetter : car ces mêmes hommes qui, dans la paix de leur conſcience, avalaient pluſieurs livres de chair de cochon réduites en jus, auraient cru pécher mortellement s'ils euſſent avalé ſciemment la moindre parcelle de cette même chair en nature.

Ceci explique un fait qu'autrement on aurait peine à comprendre : c'eſt cette quantité de porcs, conſommés par des Religieux auxquels leur Règle défendait expreſſément la chair des quadrupèdes. S. Anſégiſe, Abbé de Fontenelle, dans la Conſtitution qu'il fit pour ſes Moines au commencement du IXe ſiècle, regle qu'ils tueront annuellement quarante cochons gras, *pour ſe fournir de graiſſe, de lard, & d'oing.* Louis-le-Débonnaire, en aſſignant au Monaſtere de S. Germain, vingt modius de graiſſe par an, déclare que les Religieux pourront prendre en échange cinquante cochons, *les meilleurs qu'ils pourront trouver.* Il exiſte une Charte de Charles-le-Chauve, en faveur du Monaſtere de S. Denis,

(ann. 862,) par laquelle le Prince accorde à cette Abbaye, aux ſolemnités de Noël & de Pâques, deux porcs gras pour accommoder les volailles; *ad volatilia eorum præparanda.* Enfin, dans les *Miracles de S. Vandrille*, on lit l'aventure d'un Chevalier qui voulant dépouiller d'une terre le Monaſtère de ce nom, *commença par enlever tous les porcs que les Freres avaient engraiſſés pour avoir de quoi aſſaiſonner leurs mêts.* Les Religieux d'alors, comme on voit, ne conſommaient point l'animal même en ſubſtance; ils l'employaient ſeulement, comme aujourd'hui nous employons certaines plantes aromatiques, à donner du goût à leurs alimens; & par-là ils croyaient remplir l'abſtinence que leur impoſait leur Règle.

Pluſieurs choſes au reſte avaient contribué non-ſeulement à entretenir, mais encore à fortifier ſur ce point les préjugés du tems. Le Concile d'Aix-la-Chapelle, comme je l'ai dit ailleurs, avait permis aux Réguliers le jus de lard : *Quia oleum olivarum Franci non habent, voluerunt Epiſcopi ut (Canonici regulares) oleo lardino utantur.* Précédemment au Concile, le Pape Zacharie avait fait une déciſion, qui aujourd'hui nous étonnera beaucoup. Conſulté par Boniface, Archevêque de Mayence, ſur différens points de diſcipline, & en particulier ſur celui-ci, *peut-on manger du lard en carême?* le Pontife avait répondu que, ſi le lard était crud, on ne devait point en manger (*a*); mais qu'on le pouvait, s'il

(*a*) Ce lard, mangé crud, ne doit pas ſurprendre. On en mange

était desséché à la fumée & mis au feu. Zacharie avait pensé sans doute que quand le porc est soré ou rôti, il change de nature, & n'est plus du porc.

Un préjugé pareil introduisit par la suite, dans certains Monasteres, un autre abus. On en vint jusqu'à y manger de la viande hachée, sous prétexte que, déguisée ainsi, elle n'est plus viande. Ce relâchement fut condamné par la Constitution que Grégoire IX donna aux Religieux de S. Benoît; il y déclare que non-seulement la viande leur est défendue, mais encore les hachis & les farces faites de chair. Hachis de viande réputés maigres.

S'il était possible de rendre à la vie pour un instant quelqu'un qui n'existe plus, ce serait un spectacle bien digne des yeux d'un Philosophe que de faire asseoir à une même table un Religieux du VIIIe siecle, un Religieux du XIVe, & un du nôtre, & de leur servir à tous trois ce qui, en ces différens tems, & selon le régime de leur même Regle, a constitué & constitue leur maigre. On

---

encore ainsi aujourd'hui en Westphalie, en Thuringe, & dans différens cantons de l'Allemagne. Nous-mêmes d'ailleurs, ne mangeons-nous pas cruds les harengs que l'on appelle pecqs. Brantôme, dans son éloge du Vidame de Chartres, raconte que quand ce Seigneur passa à Londres, comme un des ôtages de la paix signée entre l'Angleterre & la France, il se rendit tellement agréable au Roi Edouard, que celui-ci le mena avec lui *jusqu'au fin fonds des Sauvages d'Escosse*. Là, il y eut une grande chasse aux bêtes fauves, après laquelle les Ecossais, pressant fortement avec des bâtons le gibier tué, afin d'en faire sortir tout le sang, en mangerent la chair crue, avec du pain : ce qu'ils trouvaient un manger délicieux. Ils en offrirent au Vidame qui, pour leur plaire, en goûta.

verrait le dernier croire faire une abſtinence ſévere en mangeant des œufs, du beurre, & du laitage; le ſecond regarder ces ſubſtances comme graſſes, & s'en abſtenir avec horreur; le premier au contraire y joindre ſans ſcrupule une volaille, une perdrix, des légumes ou des herbages accommodés à la graiſſe ou au lard. Quel horrible ſcandale ils ſe cauſeraient l'un à l'autre! Comme ils s'anathématiſeraient mutuellement!..Hélas! ne condamnons perſonne. L'hiſtoire des uſages d'un peuple n'eſt gueres, à proprement parler, que l'hiſtoire de ſes contradictions. Qui ſait ſi les nôtres, un jour, ne ſeront pas, pour les ſiecles à venir, un ſujet de critique; ſi nos Neveux, quand ils liront que nous n'oſons manger du canard un jour maigre, tandis que nous mangeons une macreuſe & une poule d'eau, ne ſeront pas auſſi étonnés que nous le ſommes aujourd'hui quand nous voyons nos Ancêtres s'être abſtenus, les mêmes jours, du bœuf & du cochon, & s'être nourris pourtant de légumes accommodés avec de la graiſſe & du lard.

Ces réflexions, pour quiconque les approfondira, en feront naître d'autres encore, qui toutes lui inſpireront également le même eſprit d'indulgence. Quelquefois, par exemple, nous ſommes ſcandaliſés, lorſque nous voyons certains Monaſteres, qui par leur Regle ſont aſtreints au maigre, faire néanmoins habituellement gras. Nous attribuons au relâchement ce changement de régime. Envain ceux qui ſont accuſés répondent que, par l'éloignement où ils ſont des rivieres & des ports de mer, le changement eſt devenu indiſpenſable; nous leur

demandons comment vivaient donc leurs prédécesseurs, qui, également éloignés, n'étaient pas plus à portée de se procurer du poisson? Mais, pourraient répliquer les Religieux, c'est que nos prédécesseurs, sans le savoir, faisaient gras; & que ce qui, avec les préjugés du tems, leur était facile, ne l'est plus aujourd'hui où la discipline n'est plus la même.

DEUXIEME SECTION.

Potages.

On a donné anciennement le nom de potage à la soupe ordinaire, parce qu'alors on la servait toujours avec beaucoup de légumes & d'herbes *potagères*. Maintenant, par cette expression, devenue plus noble que l'autre, l'on désigne toutes les soupes quelleconques; & c'est en ce sens que je l'employerai dans l'article qu'on va lire.

Si vous vous en rapportez aux Anglais & à quelques autres Nations, elles vous répondront que la soupe est un aliment pernicieux pour la santé. Si vous parcourez nos camps, au contraire, si vous interrogez le peuple de nos villes & de nos campagnes, vous entendrez dire que *la soupe nourrit l'homme*, que *la soupe nourrit le soldat*. A la vérité celle du soldat ou du paysan étant composée de pain trempé avec beaucoup de racines & d'herbes potagéres, parce que c'est presque le seul aliment auquel ils sont réduits, elle doit être *nourrissante*; &, considéré ainsi, le proverbe français ne prouve-

rait rien en faveur de la ſoupe. Néanmoins je ſuis perſuadé qu'il indique un préjugé favorable ſur cette ſorte de mêts; & ce préjugé, je le fonde ſur ce que l'aliment dont nous parlons remonte juſqu'aux tems les plus reculés de notre Hiſtoire.

En effet, comme les Gaulois, au rapport d'Athénée, mangeaient bouillies une partie de leurs viandes, on peut croire, avec quelque vraiſemblance, qu'ils employaient en ſoupe le bouillon qui avait ſervi à les cuire. Ce n'eſt là qu'une conjecture, il eſt vrai; mais au reſte, s'il n'y a point de preuves poſitives que l'uſage de la ſoupe ſubſiſtait alors, il y en a qu'il exiſtait dès les commencemens de la Monarchie; puiſque Grégoire de Tours dit que Chilpéric lui offrit un potage fait avec de la volaille.

Dans les poéſies du XIIe & du XIIIe ſiècle, il eſt mention de potages à la purée, au lard, aux légumes, & au gruau. J'ai déja remarqué ci-devant, qu'en Bretagne on ne mangeait que de ces derniers; & que la coutume était d'y ajouter des jaunes d'œufs, des épices, & du ſaffran.

Nos Provinces méridionales, qui ont des amandiers & des oliviers, faiſaient des potages aux amandes, & à l'huile.

Le *Fabliau du Cuvier* parle de ſoupe au vin. Quand Duguesclin, défié par Guillaume de Blancbourg, alla combattre cet Anglais, il avala auparavant trois de ces ſoupes *en l'honneur des trois Perſonnes de la Sainte-Trinité.*

Il y en avait d'autres, du même genre, qui portaient différens noms, ſelon les différentes ſortes d'aſſaiſonnemens

d'assaisonnemens qu'on y ajoutait. Telle était, entr'autres, la *soupe dorée*, dont voici la recette, tirée de Platine. Griller des tranches de pain; les jetter dans un coulis fait avec du sucre, avec du vin blanc, des jaunes d'œufs, & de l'eau-rose; quand elles sont bien imbibées, les frire, les jetter de nouveau dans l'eau-rose, & les saupoudrer de sucre & de saffran.

Les *toſtées* (rôties) *à la poudre du Duc & au vin blanc*, dont il est mention dans le Roman de Saintré, étaient une friandise de cette espèce.

C'est au XIVe siècle qu'a commencé à se raffiner notre cuisine française. Mais c'est au siècle suivant qu'elle a commencé à devenir un art, & qu'elle a trouvé des écrivains. Nous en avons un, nommé Taillevant *(a)*, Queux (Cuisinier) du Roi Charles VII, qui composa vers 1456 un traité sur cette matière. Son livre, quoiqu'écrit en stile de formules & en langage de cuisinier, quoique rempli de termes techniques devenus barbares, est néanmoins, par son objet, infiniment curieux. Il est vrai que la doctrine de Taillevant étant de nature à n'avoir pu être mise en pratique que par les gens riches, son

(a) Dans un Etat de la Maison du Roi Charles VI, pour l'année 1381, on trouve un Taillevant, qualifié *Ecuyer-de-Cuisine*. C'était probablement un des ancêtres du nôtre. Au reste, le livre de celui-ci est le plus ancien traité de cuisine qui ait été écrit en français; & peut-être même le plus ancien qui existe dans les langues modernes de l'Europe. J'en connais deux éditions, toutes deux très-fautives; mais au moins l'une sert à rectifier l'autre.

livre a l'inconvénient de ne nous inſtruire que ſur les mœurs de cette ſeule claſſe d'hommes; mais, quand il s'agit de cuiſine, ce n'eſt plus du peuple que l'on parle, c'eſt des différens ordres de citoyens, depuis l'homme de Cour juſqu'au Bourgeois aiſé, incluſivement.

Un autre ouvrage qui peut fournir encore beaucoup de connaiſſances ſur l'article dont je parle, eſt le Platine français ; production poſtérieure d'un demi-ſiècle à celle de Taillevant, & que j'ai déja eu occaſion de citer pluſieurs fois. Ce ſont ces deux écrits qui me fourniront une partie des choſes que j'aurai à dire, tant en ce paragraphe qu'aux deux ſuivans.

On trouve dans Taillevant des ſoupes à l'ognon, aux fèves, à la moutarde : dans Platine, des ſoupes aux raves, au fenouil, au coing, aux racines de perſil, aux amandes, au millet, aux herbes, aux pommes, au verjus, à la fleur de ſureau, à la citrouille, & au chénevis. On y trouve des potages appellés zanzarelles; des potages jaunes faits avec du ſaffran; de verds, faits avec des jus d'herbes; de blancs, avec du lait d'amandes.

Peut-être ſera-t-on ſurpris de rencontrer dans cette liſte une ſoupe à la moutarde, & une autre au chénevis; mais on ne le ſera plus, quand on ſaura qu'il n'y a ici que le nom de biſarre; que les deux potages dont il s'agit étaient des mêts fort compoſés, dans leſquels il entrait beaucoup d'ingrédiens, & entr'autres, de la moutarde, du chénevis, dont on leur donna le nom ſans trop ſavoir pourquoi, puiſ-

que ce n'était pas l'assaisonnement dominant. La soupe à la moutarde était faite avec des œufs frits, de la purée, de la moutarde, du gingembre, des épices, & du sucre; le tout coulé ensemble, puis bouilli, & relevé d'une pointe de verjus. Pour la soupe au chénevis, elle était composée de moëlle, de chénevis, & d'amandes, pilés avec un peu de bouillon. Après avoir passé ce coulis par l'étamine, on le faisait cuire au feu; & l'on y ajoutait du sucre, du gingembre, du saffran, des épices douces, & de l'eau-rose.

Mais de tous les potages, celui qui a eu le plus de faveur, & qui l'a conservée le plus long-tems, est le potage au riz. Il en est mention dans nos anciens Fabliers & Romanciers. Par les statuts de la réforme de S. Claude (ann. 1448), ce mêts est accordé en carême aux Religieux trois fois la semaine (*a*). Au XVIe siècle, c'était, selon Champier & Beaujeu, le potage de distinction; & il n'y avait point de festin, même dans la classe des paysans, où on ne le servît. En gras, on l'apprêtait avec du bon bouillon; & en maigre avec du lait de vache, ou du lait d'amandes: mais, soit en gras, soit en maigre, on y ajoutait toujours, pour lui donner de la couleur & du goût, du sucre & du saffran.

Comme cet aliment avait la réputation d'engraiſ-

(*a*) Je cite souvent dans cet ouvrage, & je citerai souvent encore, les usages des Religieux; parce que cette classe d'hommes étant astreinte, par l'austérité de son état, à une nourriture grossiere, elle nous peint quelle était en ce genre la vie du peuple.

ſer, les femmes de la Cour & de la Ville, qui étaient trop maigres, en faiſaient beaucoup d'uſage. Mais c'eſt-là un préjugé populaire, continue Champier. « Les Médecins éclairés accuſent le riz au contraire » d'être difficile à digérer, de fournir peu de nour- » riture, & de rendre le ventre pareſſeux ». En 1627, Nonnius remarquait encore que le peuple en France n'eût point été content d'un feſtin, s'il n'y eût vu du riz au lait, aſſaiſonné avec du ſucre.

Le riz actuellement n'eſt pas moins recherché qu'il l'était autrefois: cependant il a ceſſé d'être un mêts pour le peuple, même dans ſes repas de réjouiſſance.

J'ai dit ailleurs, en traitant des pâtes d'Italie, que les ſoupes aux macaronis, aux laſagnes, au vermichel, étaient connues au XVIe ſiècle.

La panade l'était auſſi alors, ſelon Champier. Liébaut aſſure même qu'il y avait beaucoup de mères qui la préféraient à la bouillie pour nourrir leurs enfans; la regardant comme un aliment beaucoup moins indigeſte.

La *Comédie des friands Marquis, ou des Côteaux*, parle d'un potage aux ognons farcis.

Boileau, dans ſa *Satyre du feſtin*, nomme les biſques. Il y fait mention auſſi d'un potage au jus de citron, avec du verjus & des jaunes d'œufs, & ſur lequel était poſé un chapon bouilli. Ces ſortes de ſoupes, dit le commentateur du Poëte, s'appellaient *ſoupes à l'écu d'argent*; parce que le Traiteur qui les avait inventées, avait un écu d'argent pour enſeigne.

On peut compter aussi parmi les soupes, ou au moins parmi les bouillons, les restaurans dont Liébaut donne la recette, & qui étaient en usage alors pour les femmes en couche, pour certaines personnes exténuées, & pour les maladies de langueur. Il y en avait un, entr'autres, qu'on appellait, par excellence, le *restaurant divin.* Au reste, ce n'étaient pas, comme aujourd'hui, de bons consommés; mais de la viande de boucherie, ou de la chair de volaille, hachée très-menue, & distillée ensuite dans un alambic avec de l'orge mondée, des roses sèches, de la canelle, de la coriandre, & des raisins de Damas.

Palissi (*Abus des Médecins*) s'éleva contre cet usage. *Prends une excellente volaille*, dit-il, *& fais-la cuire dans son bouillon; tu trouveras en ce bouillon une grande odeur, si tu l'odores, & une grande saveur, si tu le goûtes; tellement que tu jugeras que cela est bastant pour restaurer. Fais-le distiller au contraire, puis prend de l'eau, & en gouste; & tu la trouveras insipide, sans goût ni odeur que du brûlé. Lors tu jugeras que ton restaurant n'est bon, & ne peut rendre bon suc au corps débile.*

Les restaurans ont donné naissance aux Restaurateurs. C'est un établissement qui a eu lieu à Paris vers 1765, & qui fut imaginé par un nommé Boulanger, lequel demeurait rue des poulies. Sur sa porte, il avait mis cette devise, qui était une application peu respectueuse d'un livre très-respectable: *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, & ego restaurabo vos.* Boulanger vendait des bouillons

Restaurateurs.

ou conſommés. On trouvait même chez lui à manger quand on voulait. Il eſt vrai que n'étant point Traiteur, il ne pouvait ſervir de ragoûts; mais il donnait des volailles au gros ſel, avec des œufs frais; & tout cela était ſervi proprement ſur ces petites tables de marbre, connues dans les caffés. A ſon imitation, s'établirent bientôt d'autres Reſtaurateurs. Il s'en établit dans les Wauxhals, au Coliſée, dans les lieux d'aſſemblée & de réjouiſſance publique. La nouveauté, la mode, & peut-être même leur cherté, les accréditèrent: car ce qu'ils fourniſſaient était plus cher que chez les Traiteurs ordinaires. Mais telle perſonne qui n'eût point oſé aller s'aſſeoir à une table d'hôte pour y dîner, allait ſans honte dîner chez un Reſtaurateur. Néanmoins, comme ce ne ſont point les pratiques choiſies, mais les pratiques nombreuſes, qui font vivre un marchand, ceux-ci, trop multipliés, ſe nuiſirent les uns aux autres. Pour pouvoir ſe ſoutenir, ils furent obligés de ſe faire Traiteurs. Aujourd'hui tous le ſont; c'eſt-à-dire, qu'au lieu d'un titre, ils en ont deux: & voilà tout ce qu'a produit l'établiſſement primitif.

Uſage de ſervir à table pluſieurs ſoupes.

Non-ſeulement les potages autrefois étaient la plupart, comme on a pu le voir, des mêts très-recherchés & fort coûteux; mais on en ſervait encore pluſieurs à la fois. Ce faſte alla même ſi loin, qu'en 1304 un Concile de Compiegne, voulant le réprimer, au moins chez les Eccléſiaſtiques, défendit à ceux-ci d'avoir dans leurs repas plus de deux plats & plus d'un potage. Néanmoins, s'il

leur survenait un étranger, il leur était permis alors d'ajouter à leur ordinaire un entremêts. Il y avait même un cas où ils n'étaient plus astreints au réglement du Concile; c'était celui où ils auraient eu à recevoir chez eux un Roi, un Comte, Duc, ou Baron, en un mot, un personnage de haute qualité.

Il en fut de cette Ordonnance, comme de mille autres. L'auteur du *Modus & Ratio*, ouvrage fait en 1342, déplorant le luxe de son tems, nous peint la table d'un Archevêque, garnie de cinq ou six soupes différentes, toutes variées en couleur, toutes assaisonnées de sucre & sursemées de graines de grenades.

Postérieurement au livre du *Modus*, l'usage s'introduisit de semer sur la soupe, au lieu de graines de grenade, des herbes aromatiques, séchées & réduites en poudre; telles que marjolaine, sauge, thym, basilic, sarriette, hissope, baume-franc, &c. Liébaut, dans la distribution qu'il fait de sa *Maison rustique*, réserve même une planche du potager pour la culture de ces plantes destinées à saupoudrer les potages.

Tout ceci tenait au goût que de tout tems nos Pères avaient eu pour les saveurs aromatiques, comme je l'ai déja remarqué plusieurs fois. Ce goût s'accrut encore au XVIe siècle, par les rapports que les guerres ultramontaines leur donnèrent avec les Italiens. Alors il ne se borna point seulement aux potages; il influa sur la plupart des mêts. Un grand nombre de ces mêts eut sa fleur, sa semence, sa

poudre d'herbe, &c, que l'uſage lui conſacra. Sur les œufs frits, par exemple, on ſemait de la fleur de ſureau; ſur les compotes d'hyver, c'était de la ſemence de fenouil (*a*); ſur pluſieurs ragoûts, des graines de grenade: on regarda même comme un ragoût fin, dit Champier, des branches de romarin, frites légérement, après avoir été blanchies avec de la farine & du ſucre. Mais ces remarques appartiennent à l'article qui ſuivra celui qu'on va lire.

TROISIEME SECTION.

Des Sauces.

ON a vu dans les articles précédens combien nos Peres aimaient les aſſaiſonnemens forts. Un goût ſi décidé avait influé ſur leur cuiſine. Elle n'était preſque compoſée que de ragoûts; & juſqu'aux piéces rôties, grillées, ou bouillies, qu'on ſervait ſur leur table, rien n'y paraiſſait gueres qu'avec une ſauce.

Etabliſſement des Sauciers.

Quelques-unes de ces ſauces, telles que la Caméline & la Jance, étant devenues d'un uſage général, il y eut des gens qui s'aviſerent d'en tenir

(*a*) Champier obſerve que ce goût pour le fenouil eſt un de ceux que nous devons à l'Italie. Quand on faiſait griller un maquereau, on l'enveloppait de fenouil; ce qui, en le garantiſſant de la trop grande action du feu, lui donnait en même tems ce goût parfumé que l'on recherchait dans tout. Le fenouil doux eſt ce que nous nommons aujourd'hui anis de Paris.

chez eux de toutes faites, pour le service du public. On trouva cet établissement commode, parce qu'il évitait une peine. Les nouveaux Marchands eurent du succès; & ils prirent le nom de *Sauciers*, du nom de la marchandise dont ils faisaient commerce. Bientôt le besoin continuel qu'ils avaient de moutarde & de vinaigre pour leur profession, leur fit prendre le parti de fabriquer chez eux ces deux dernieres denrées. Ils en vendaient aussi, en même tems que des sauces; & en conséquence, à leur premier titre de *Sauciers*, ils joignirent celui de *Vinaigriers-Moutardiers*.

En 1394, on leur donna des Statuts. Cent vingt ans après, Louis XII, les érigea en Corps de métier. L'eau-de-vie alors, après avoir été pendant quelque tems regardée comme remede, commençait à devenir une boisson usuelle; ils s'étaient emparés de la distillation de cette liqueur. Le Monarque, en les érigeant en Communauté, leur conserva le privilege dont ils s'étaient saisi; &, dans les Lettres-patentes qu'il leur accorda, il les qualifia de *Sauciers*, *Moutardiers*, *Vinaigriers*, *Distillateurs en eau-de-vie & esprit-de-vin*, *& Buffetiers*.

Distillateurs.

C'était-là réunir trop de professions à la fois: aussi cet assemblage ne dura-t-il gueres. Parmi les Sauciers, les uns se consacrerent uniquement à la distillation de l'eau-de-vie & de l'esprit-de-vin; & ils firent une classe à part, qui elle-même devint une Communauté nouvelle en 1537, c'est-à-dire, vingt-trois ans après l'institution de la premiere.

Traiteurs. Les autres imaginerent de ſe faire Traiteurs, & d'entreprendre, pour le public, des repas & des feſtins. Ceux-ci ne furent réunis en Communauté que ſur la fin du ſiècle, en 1599. On leur donna le titre de *Maîtres-Queux-Cuiſiniers & Porte-chapes* (*a*).

Vinaigriers. Quant à ceux de l'ancien Corps qui n'avaient point embraſſé l'une des deux profeſſions nouvelles, ils continuerent de vendre du vinaigre, de la moutarde, & des ſauces. Mais ces ſauces, par le raffinement qu'aquit l'art de la cuiſine, ayant peu-à-peu paſſé de mode, ils ſe trouverent réduits à la vente des deux premiers objets; ce qui leur fit donner le nom ſimple de Vinaigriers, qu'ils portent encore.

(*a*) Ce nom de Porte-chapes leur vient de ce que, pour porter en ville les mêts qu'ils avaient apprêtés chez eux, ils les couvraient, comme ils font encore aujourd'hui, avec un chapiteau de fer-blanc qu'ils nommaient *chape*. Louis XIV, en 1663, donna aux Cuiſiniers-Traiteurs, de nouveaux ſtatuts, qui furent enregiſtrés au Parlement l'année ſuivante. Ils n'ont rien de remarquable que l'article ſuivant; c'eſt le 31e, le voici. *Il y a toujours eu tant DE RESPECT pour les Ecuyers-de-Cuiſine, Potagers, Hateurs & Enfans-de-Cuiſine du Roi, des Reines, Princes, & Princeſſes, que lorſqu'ils ſe préſenteront pour être admis en ladite Communauté, ils y ſeront reçus en faiſant apparoir de leurs Lettres & certificats de leur emploi, ſans qu'il ſoit beſoin de formalité plus expreſſe.* L'article 29e porte encore que les Traiteurs établis dans les fauxbourgs & banlieue de Paris, ne pourront ſe dire Maîtres, que quand ils auront été examinés & approuvés des Jurés du Corps; & cela, *afin que ladite Communauté demeure dans l'eſtime que l'on a conçue à ſon égard.*

On trouve dans Taillevant le nom de dix-ſept ſauces différentes. Les voici. Sauces anciennes.

Sauce.
- Caméline.
- Jance.
- Eau bénite.
- Saupiquet.
- Moſtéchan.
- Galantine.
- A l'aloſe.
- A madame.
- Au moût.

Sauce.
- D'ail au lait.
- Dodine.
- Froide.
- Poitevine.
- Rappée.
- Robert.
- Rouge.
- Verte (*a*).

Pluſieurs de celles-ci ſubſiſtaient avant Taillevant. Il eſt parlé de la ſauce verte dans les Poéſies des Troubadours; & de la caméline, ainſi que de la jance, dans les Statuts donnés aux Sauciers en 1394. Quelques-unes des dix-ſept indiquées par le Queux de Charles VII, telles que la ſauce verte, la ſauce Robert &c, ſe ſont conſervées juſqu'à nous. On lit dans Rabelais que cette dernière était *néceſſaire au canard & au lapin rôtis, au porc frais, aux œufs pochés, à la merluche ſalée, & à mille autres viandes.*

Depuis Taillevant, on inventa quelques autres ſauces qui ne ſe trouvent point dans ſon ou-

(*a*) Champier fait mention d'une ſauce verte, compoſée avec du poivre, du gingembre, des cloux de géroſle, de la bénoite, & du blé verd ou de l'oſeille, pilés enſemble; & par le moyen de laquelle on conſervait, pendant pluſieurs mois, les pieds de cochon.

vrage, & dont celui de Platine donne la recette. Ce ſont

La percicienne.
La poivrade jaune.
La ſauce muſcade.
La ſauce jaune.
La ſauce blanche.
La ſauce à la roſe.
aux ceriſes.
aux cormes.
aux prunes.
au raiſin.
aux mûres.

Cette dernière ſe nommait céleſtine, quand, au lieu d'être faite avec des mûres ordinaires, elle l'était avec des mûres de haie.

Ce n'eſt point mon intention de m'appeſantir ſur chacun des différens aſſaiſonnemens dont on vient de lire les noms. Quand, par lui-même, un objet eſt peu intéreſſant, je ſais quelles loix me preſcrit alors le goût. Cependant, comme ces ſauces anciennes étaient la baſe de notre ancienne cuiſine, & qu'elles nous la font connaître en grande partie, je crois qu'on me ſaura gré d'en faire connaître auſſi quelques-unes.

Quiconque s'entremettra de vendre ſauce appellée caméline, diſent les Statuts des Sauciers, *que il la face de bonne canelle, bon gingembre, de bons cloux de girofle, de bonne graine de paradis, de bon pain, & de bon vinaigre.*

Quiconque fera ſauce appellée jance, que il la face de bonnes & vives amandes, de bon gingembre, de bon vin, & de bon verjus.

L'eau bénite, ſelon Taillevant, ſe faiſait avec un demi-verre d'eau roſe, autant de verjus, un peu de gingembre & de marjolaine; le tout bouilli enſemble, & paſſé par l'étamine.

Pour la ſauce muſcade, dont Platine fait mention, il fallait de la canelle, du ſucre, des cloux de gérofle, de la graine de paradis, une noix muſcade toute entière, & un peu de vinaigre. Celle-ci ſe ſervait chaude.

D'après ce qu'on vient de lire, on aura une idée de ce qui compoſait les autres. Dans toutes, c'était, comme ici, force aromates & force épices. Dans celles qui n'étaient pas ce qu'on appelle piquantes, on faiſait entrer du ſucre; parce que, ſelon le proverbe du tems, *ſucre n'a jamais gâté ſauce* (*a*) : mais plus ſouvent encore on y mêlait de l'eau-roſe, parce qu'on aimait les parfums, & que le parfum de la roſe était celui de tous, dont on faiſait le plus de cas. Uſage de l'eau-roſe.

L'eau-roſe s'employait non-ſeulement dans les ſauces, mais encore dans les ragoûts & certains deſſerts. Les cerneaux, par exemple, ſe mangeaient à l'eau-roſe. Chez les Souverains & les Grands-Seigneurs, c'était avec de l'eau-roſe qu'on ſe lavait

(*a*) *Eò venere noſtri mores*, diſait Champier, *ut nihil, quod edatur a nitidioris vitæ hominibus, non aſpergatur ſacchari polline.*

les mains avant & après le repas. Enfin Arnaud de Villeneuve blâmant les aſſaiſonnemens trop multipliés qu'on employait de ſon tems (XIIIe ſiècle), conſeille de manger les oiſeaux rôtis, avec un peu de vin, du ſel & de l'eau-roſe.

Non-ſeulement nos Peres aimaient le goût de roſe; mais ils recherchaient encore l'odeur & la vue de cette fleur; & ils l'employaient, comme parure, dans toutes les occaſions de joie & d'allégreſſe. Cette coutume au reſte, tirait, ſelon moi, ſon origine d'une autre bien plus ancienne. Les Gaulois, pour montrer l'aſſurance avec laquelle ils marchaient au combat, & le mépris qu'ils avaient de la mort, ne portaient, dit Ælien, pour tout caſque, dans un jour de bataille, qu'une couronne de fleurs. De cet uſage probablement naquit chez leurs deſcendans celui de porter un ornement pareil, aux jours de fête & de réjouiſſance. Fortunat, envoyant quelques fleurs à la bienheureuſe Radegonde, lui dit :

Chapeaux de roſes.

Et licet egregio videantur odore placere,
Plus ornant proprias, te redimente, comas.

Mais, de toutes les fleurs qui pouvaient ſervir à cette parure de volupté, la roſe fut celle qui, pour l'agrément de ſon parfum, pour la beauté de ſa forme & de ſa couleur, obtint la préférence. Il n'y avait point de cérémonie d'éclat, point de nôces, point de feſtin, où l'on ne portât un chapel ou chapeau de roſes; ainſi s'appellerent les couronnes. Le Roman de Perce-Forêt, décrivant une fête, a ſoin de remarquer que *avoiſt chaſcun & chaſcune un chapeau de roſes ſur ſon chief.* Lorſque le Conné-

table servait à table le Roi, il avait à la main une verge blanche, & sur la tête une de ces couronnes. Les Religieuses, quand elles faisaient profession, les filles, quand elles se mariaient, en portaient une (*a*). Plusieurs des anciens Coutumiers de nos Provinces réglent même que lorsqu'un pere mariera sa fille, il pourra ne lui donner que le chapeau de roses, c'est-à-dire, la restraindre pour toute dot à la seule couronne de mariage.

Quant au choix de préférence qu'on donnait à la rose pour en former les chapels de nôces, il tenait à une opinion de convenance. L'habillement de l'épousée nouvelle étant tout blanc, en signe de la pureté virginale qu'elle apportait à son mari (*b*), on avait cru sans doute qu'il fallait quelque ornement d'une couleur tranchante pour relever cette grande blancheur si uniforme. *Fecit afferri vestem nuptiis præparatam, & coronam sponsæ nitoribus imponendam*, dit la vie de S. Gal.

La dévotion adopta aussi l'usage des couronnes de roses dans certaines cérémonies religieuses, telles que les processions; & personne n'ignore que cette

---

(*a*) Ne dit-on pas encore familiérement, en parlant d'une femme ou d'une fille qui a fait quelque grande perte, qu'*elle a perdu la plus belle rose de son chapeau.*

(*b*) Pour les hommes, on représenta leur chasteté par un chapel de branches vertes. Quand Monstrelet décrit la cérémonie du batême d'un fils du Duc de Bourgogne, que le neveu de l'Empereur tenait sur les fonds batismaux, en 1430, il dit que le parrein était *nue tête lui & ses gens, malgré le froid; & avoit chascun un chapel verd sur son chief, en signifiant qu'il estoit chaste.*

coutume ſubſiſte encore, ſinon pour la même nature de fleur, au moins pour la couronne elle-même. S. Louis en faiſait porter une à ſes enfans, tous les vendredis de l'année, en mémoire de la couronne d'épines que porta Notre Seigneur. C'eſt Nangis qui nous apprend ce fait.

En un mot, les chapels dont il s'agit, étaient d'un uſage ſi général, qu'à Paris ce fut une profeſſion particuliere d'en faire & d'en vendre. Ces ſortes de marchands s'appellaient *Chapeliers ;* nom que porterent enſuite, & que portent encore ceux qui fabriquent ou vendent les chapeaux de feutre. Dans les Statuts qui ont été donnés en 1736 aux marchandes de fleurs artificielles, celles-ci ſont de même qualifiées *Chapelieres en fleurs.*

Préſentation des roſes au Parlement.

Vers la fin du XIVe ſiècle s'établit au Parlement une coutume aſſez ſinguliere. Lorſqu'un Pair Laïc avait un procès à ce Tribunal, & que ſon rôle était appellé, il préſentait des roſes aux Magiſtrats. S'il ſe trouvait qu'il y eût à la fois pluſieurs Pairs, du même diſtrict, qui plaidaſſent, celui dont la Pairie était la plus ancienne avait le droit de préſenter les ſiennes le premier (*a*). Le Duc d'Alençon, fils du

(*a*) Cependant en 1541, Louis de Bourbon, Prince du Sang, & Duc de Montpenſier, ayant eu un procès en même tems que François de Cleves, Duc de Nevers, le Parlement décida que le premier paſſerait avant l'autre, pour préſenter des roſes ; quoique ſa Pairie ne datât que de l'an 1536, & celle du ſecond, de 1505. Mais on crut devoir cet égard à la qualité de Prince du Sang. Le Parlement avait, pour la cérémonie dont nous parlons, ſon

Roi

Roi Henri II, se soumet à cette espece d'hommage. En 1586, Henri, Roi de Navarre, depuis Roi de France sous le nom de Henri IV, le rendit aussi. Mais il fut le dernier. Les troubles de la Ligue ayant interrompu les fonctions du Parlement, & obligé de le transférer à Tours, on ne songea plus à la vaine cérémonie des roses; & elle s'abolit.

Au reste, elle a eu lieu, non-seulement à Paris, mais encore dans quelques autres Parlemens, pour les Pairies & pour certaines grandes terres qui étaient situées dans le ressort de ceux-ci.

Dans plusieurs villes, il n'était pas permis à tout le monde d'élever des rosiers chez soi. C'était-là un privilege particulier. A Paris, le *Rosier de la Cour*, & les marchands de *chapels*, en jouissaient; mais ils étaient tenus à présenter chacun, tous les ans, au Voyer de la ville trois chapeaux de fleurs, la veille des Rois; &, vers l'Ascension, un pannier de roses pour sa provision d'eau.

Tout ce qu'on vient de lire sur l'estime & sur l'emploi que nos Peres faisaient de la rose, donne l'explication d'un fait qui, au premier coup d'œil, paraît bisarre; ce sont ces redevances de boisseaux de roses, qu'on trouve si souvent parmi les anciens droits seigneuriaux. Les gens riches consommaient beaucoup d'eau-rose pour leurs ragoûts, pour leurs

---

fournisseur de roses. Il portait le titre de *Rosier de la Cour*; & se fournissait au village qui, du nom de ces fleurs dont les habitans faisaient leur principal commerce, s'appellait Fontenay-aux-roses.

deſſerts, & leurs ſauces; & en conſéquence, ils exigeaient de leurs vaſſaux, quand ils en avaient, beaucoup de ces fleurs.

Sauces pour le rôti & la friture.

Quant aux ſauces, j'ai déja dit que la coutume était d'en ſervir une avec le poiſſon frit, avec la volaille, le gibier, & la viande de boucherie, rôtis ou grillés. Chaque piéce avait ordinairement la ſienne propre; & ſouvent même, telle en avait deux ou trois, plus recherchées les unes que les autres. L'*eau-bénite*, par exemple, & la ſauce muſcade, dont j'ai parlé plus haut, ſe ſervaient, la premiere avec le brochet frit; la ſeconde avec le chapon, le liévre, & le lapin rôtis. Selon Arnaud de Villeneuve, celle du chevreau, du veau, & du mouton, était la ſauce verte. Pour le bœuf & le cochon rôtis, on en faiſait une avec le jus de la viande, du pain grillé, du verjus, & du poivre.

Le goût des ſauces pour la friture & le rôti, s'eſt maintenu fort long-tems. On en voit encore des exemples dans le dernier ſiècle. La *Comédie des Côteaux ou des friands Marquis* (ann. 1659) parle d'une *ſauce gommée, avec des dindons du pré S. Gervais*. Pour les cuiſſes de dindon miſes ſur le gril le lendemain, il y avait, ſelon Gontier, la ſauce Robert, ou la ſauce au pauvre homme. Celle-ci ſe faiſait avec des échalotes, du ſel, de l'huile, & du vinaigre roſat.

On peut ranger auſſi dans la claſſe des ſauces le blanc-manger, l'aillée, & certains autres brouets, ou coulis épais, dont Taillevant enſeigne la compoſition.

L'aillée, composée d'ail, d'amandes, & de mie de pain, pilés ensemble & détrempés avec un peu de bouillon, avait la consistance de moutarde, & se gardait de même. Du tems de Champier, il y en avait une autre, fort usitée à Bordeaux & à Toulouse; & dans laquelle il n'entrait que de l'ail, pilé avec des noix. J'ai déja remarqué ci-dessus combien nos Provinces méridionales aimaient l'ail. Cependant, l'auteur observe qu'elles mêlaient des noix avec leur aillée, pour l'adoucir un peu, parce qu'autrement le goût en eût été trop fort. Aillée.

Le blanc-manger est très-ancien. Il en est mention dans Arnaud de Villeneuve, sous le nom d'*alba comestio*; & ce nom lui fut donné probablement, à cause de sa couleur. Il n'y a pas encore soixante ans qu'on le regardait comme le premier de tous les ragoûts; & quand on voulait essayer un Cuisinier, on lui donnait un blanc-manger à faire. Du tems de Taillevant, il se faisait avec du lait d'amandes, des blancs de chapons, du sucre, du gingembre, & de la mie de pain; le tout pilé ensemble, passé ensuite au tamis, épaissi sur le feu, & aromatisé d'eau-rose. Comme on le servait avec le chapon, il est vraisemblable que c'est ce que le *Roman du petit Jehan de Saintré* appelle *coulis de chapon au sucre.* Blanc-manger.

Quelquefois on ajoutait à cette composition, des jaunes d'œufs & du safran; mais alors elle perdait, avec sa couleur blanche, le nom de blanc-manger, & prenait celui de génestine.

En lisant l'histoire de tous ces assaisonnemens, si

parfumés, ſi aromatiſés, ſi chers, mes lecteurs ſe rappelleront les réflexions qu'ils ont déja faites dans l'article précédent, à propos des potages. Sans doute ils ſe demanderont de nouveau à eux-mêmes, ſur quoi ſont donc fondés ces éloges, peu réfléchis, dont nos Prédicateurs, nos Moraliſtes, nos Satyriques mêmes, ſe plaiſent à exalter ſans ceſſe les tems paſſés, pour inculper la perverſité du nôtre. Que devient maintenant cette vie ſimple, cette frugalité prétendue de nos Pères, qu'on oppoſe ſans ceſſe à la corruption & au débordement de nos mœurs? Oh, que tous ces vains déclamateurs connaiſſent bien peu & l'Hiſtoire & les hommes! Ouvrez nos annales, depuis le premier Roi barbare qui nous conquit, juſqu'au bon Roi qui nous gouverne, vous y verrez ſans interruption régner un luxe, tantôt plus groſſier ou plus raffiné, tantôt plus borné, ou plus étendu, ſelon que l'Etat aquérait ou perdait en puiſſance; mais, relativement aux mœurs, toujours le même. Ouvrez les annales des autres peuples: vous y rencontrerez les mêmes réſultats que chez nous; c'eſt-à-dire, quelques particuliers diſtingués, qui de tems en tems donnent à leurs contemporains l'exemple de la tempérance & de la modération, tandis que la Nation elle-même a beſoin d'être contenue par des loix ſomptuaires: tant il eſt naturel à l'homme, dans tous les climats & dans tous les tems, d'aimer ſon bien-être & ſon plaiſir!

Si vous en croyez nos vieillards, ce n'eſt que d'hier preſque qu'a commencé le luxe de nos ha-

billemens & de nos tables. A les entendre, ils l'ont vu naître. J'aurai lieu d'examiner dans la suite, si la première partie de ce reproche est fondée; quant à la seconde, il me suffira de dire que tous les âges de la Monarchie offrent des écrivains qui ont déclamé contre la recherche trop voluptueuse de leurs contemporains dans les alimens. Mais, sans remonter plus haut que la fin du XIVe siècle, Froissard se plaignait déjà qu'alors l'art fût parvenu à dénaturer tellement tous les objets qui servent à la nourriture, que dans un repas il n'était plus possible de les reconnaître. Décrivant un festin donné de son tems, il nous dit qu'il y avait *grant planté de mestz si estranges & si desguisez qu'on ne les pouvait deviser.* L'Etoile fait la même remarque, lorsqu'il parle du festin que donna en 1597 le Connétable de Montmorenci, à l'occasion du batême de son fils, tenu par le Roi sur les fonts batismaux. *Tous les poissons*, dit-il, *estoient fort dextrement desguisez en viande de chair, qui estoient monstres marins pour la plus part, qu'on avait fait venir exprès de tous les costez.*

En lisant Taillevant, on voit avec surprise qu'il régnait entre les Cuisiniers de son siècle, une sorte d'émulation burlesque, & que déja ils se piquaient à l'envi d'imaginer des choses bisarres & difficiles. Tels étaient, entr'autres, du beurre frit ou rôti; des œufs à la broche (*a*); & autres inventions pa-

(*a*) Avant de frire le beurre, ou de le mettre à la broche, on le rendait solide, en le pêtrissant avec des jaunes d'œufs, de la farine, du sucre & de la mie de pain.

reilles, qui prouvent que la cuiſine alors n'était pas auſſi frugale qu'on l'imagine.

Enfin, une dernière remarque qui multipliera les réflexions qu'on pourrait faire ſur cette prétendue ſimplicité antique, c'eſt que ces mêmes Cuiſiniers qui, aux ragoûts qu'ils avaient reçus de leurs pères, en ajoutaient journellement d'autres qu'ils imaginaient eux-mêmes, recherchaient cependant, & adoptaient encore, ceux des Nations voiſines. Ainſi l'on trouve dans Taillevant un *brouet d'Allemagne*, & un *chaudeau flamand*. Ainſi l'on voit dans Platine des œufs *à la florentine*, des perdrix *à la catalane*, &c. &c. Et le traducteur fait même, à propos de ce dernier ragoût, une obſervation naïve; c'eſt que le Français, à la vérité, n'aime pas les Catalans; mais que cette ſorte d'antipathie néanmoins ne l'empêche pas d'aimer & d'adopter tout ce qu'il trouve de bon chez eux.

Les longues guerres que la Nation eut à ſoutenir en Italie ſous Charles VIII, ſous Louis XII, & François I, lui apprirent à connaître pluſieurs ragoûts & aſſaiſonnemens Italiens, qu'elle adopta également enſuite. De ce nombre ſont les Laſagnes, les macaronis, & les autres pâtes dont l'uſage ſe répandit chez nous au XVIe ſiecle, ainſi que je l'ai déja dit. Tels ſont les œufs à la florentine,

---

Pour les œufs à la broche, on les vidait par les deux bouts; on les rempliſſait enſuite d'une farce, & on paſſait, d'un bout à l'autre, une brochette qui ſervait à les rôtir.

& quelques autres ragoûts que je pourrais citer. D'eux enfin nous vint ce goût pour certaines semences ou herbes aromatiques, dont on saupoudra la plupart des mêts. Mais j'ai eu lieu de traiter ce dernier article dans la section précédente.

QUATRIEME SECTION.

Ragoûts, Rôti, Grillade, Friture, Salade.

Les mêmes raisons qui m'ont interdit des détails trop étendus, lorsque j'ai eu à traiter les sauces anciennes des Français, me prescriront la même circonspection encore, à présent qu'il s'agit de leurs ragoûts. J'ai eu soin d'ailleurs, dans le cours de cet ouvrage, d'en faire connaître un certain nombre, lorsqu'il m'a fallu parler de la volaille, du gibier, de la viande de boucherie, &c. Pour le moment, je n'en citerai que deux, qui à la vérité ont passé de mode, mais dont les noms sont restés dans le Dictionnaire de la langue. L'un est le *pot-pourri*, composé de veau, de bœuf, de mouton, de lard, & de légumes; l'autre est la *galimafrée*, qui était une fricassée de volaille, assaisonnée avec du vin, du verjus, & des épices, & liée avec la sauce caméline.

Ceux qui voudront en savoir davantage sur la matière dont il s'agit, peuvent consulter les deux traités de cuisine que j'ai cités précédemment, & sur-tout Gontier qui, à chaque article de poisson,

de légume, d'oiſeau, &c, dont il parle, rapporte la manière dont on l'accommodait. Au reſte, ce que j'ai rapporté ci-deſſus des différentes ſauces dont uſaient nos Peres, peut donner une idée de ce qu'étaient leurs ragoûts. Je dirai ſeulement un mot ſur la manière dont ils apprêtaient le poiſſon & les œufs, parce-que juſqu'à préſent j'en ai dit peu de choſes.

Le poiſſon exigeant, par ſa fadeur naturelle, plus d'aſſaiſonnement que toute autre nourriture, il a eu dans tous les tems beſoin d'apprêt. Les Gaulois, dit Poſſidonius, le mangeaient au ſel & au vinaigre, ſans y ajouter d'huile, parce qu'elle était trop rare chez eux. Au commencement de la troiſième Race, on le hachait avec des œufs; & l'on en compoſait une farce aſſaiſonnée, que l'on nommait *carpie*, ou *charpie*, en latin *carpia*. Vers le XIe ſiècle, la façon de l'apprêter la plus eſtimée, était la friture. Une vie de S. Arnoud, Evêque de Soiſſons, racontant un danger qu'il courut, & auquel il échappa miraculeuſement, lorſqu'il n'était encore qu'Abbé du Monaſtère de S. Médard, dit que ſes Moines, pour ſe défaire de lui, lui ſervirent un plat de poiſſon frit, empoiſonné. Or l'Auteur parle de ce plat comme d'un régal; & il ajoute que c'était pour un jour de grande ſolemnité, *erat enim dies celeberrimus*. Au tems de Taillevant, on ajoutait à la friture une ſauce aux épices, & aromatiſée; telle que la ſauce muſcade, ou autre, ſelon la nature du poiſſon. Dans le ſiècle ſuivant, on ſupprima la ſauce; & l'on y ſubſtitua, ſelon

Friture.

Champier, le jus d'un citron ou d'une bigarrade, comme nous faisons encore aujourd'hui pour la sole.

On ne connaissait alors, dit le même auteur, que trois manières d'apprêter le poisson ; l'une en friture, l'autre sur le gril, la troisième au bleu. Servi en friture, ou grillé, on le mangeait avec du jus de citron, ainsi qu'on vient de lire. Quand il était au bleu, on lui faisait une sauce particulière. Au reste, Champier observe que cette dernière façon était récente ; qu'on la devait aux Allemands ; & qu'elle s'employait surtout pour les carpes qui, cuites ainsi tout-entières avec leurs écailles, ne perdaient rien de leur suc. On voulait aussi que les poissons au bleu eussent la chair ferme ; car, lorsqu'elle était molle, on n'en faisait aucun cas.

Au dernier siècle, pour accommoder les maquereaux, dit Gontier, on les enveloppait de fenouil ; on les faisait griller, en les arrosant de beurre ; & on les servait avec une sauce blanche, aromatisée d'épices & aiguisée d'un filet de vinaigre. C'est de nos jours qu'a été inventée la *maître-d'hôtel*.

Les œufs, qu'au rapport d'un de nos proverbes de cuisine nous pouvons accommoder aujourd'hui de cent & une manières différentes, n'en comptaient pas vingt, du tems de Platine. Encore ces vingt, pour la plupart, différent-elles des nôtres. Les œufs brouillés, par exemple, se faisaient avec du beurre, de l'eau, du fromage, & des herbes aromatiques ; puis on les rendait verds avec du jus de bourache ou de persil : car on estimait beaucoup

cette couleur dans les ragoûts. Les œufs pochés, que nos Cuiſiniers ſervent avec un peu de jus de viande, & ſur leſquels ils ſement quelques grains de poivre, ſe ſervaient avec du jus d'orange & de l'eau-roſe; & on les ſaupoudrait de ſucre & d'épices douces. Enfin, il y avait plus de différence encore pour les œufs qu'aujourd'hui nous appellons *à la trippe*, & qu'alors on nommait *coupés*. Il y entrait tant de choſes, on leur faiſait une ſauce ſi difficile, que toute la reſſemblance qu'ils avaient avec les nôtres, était d'être durs & hachés en morceaux.

Rôti. Sur le rôti, je remarquerai que quand on avait à mettre en broche, ou de groſſes pièces, ou des viandes d'une nature ferme & compacte, on avait ſoin auparavant de les faire bouillir un peu pour les attendrir.

Quant aux volailles, aux oiſeaux de menu gibier, la coutume était de les emplir d'une farce. Quelques momens avant de les tirer de la broche, on les panait; puis on les ſervait avec une ſauce, ainſi que je l'ai déja dit.

Pour faire connaître quelles étaient ces farces, il ſuffira d'en rapporter une. Je choiſis celle de l'oiſon; & je la tire de Ch. Etienne. Elle était compoſée de viande hachée, d'herbes aromatiques, de raiſins ſecs, & quelquefois, en outre, de châtaignes, & de prunes de damas (*a*). Le peuple, le

(*a*) Au XIIIe ſiècle, on ne rempliſſait que de ſauge le ventre de l'oie, ainſi que celui du cochon de lait.

payſan n'étant point en état de s'en donner de pareilles, il garniſſait de châtaignes les poulets, les oies, & les cochons de lait qu'il mangeait.

Pour paner les oiſeaux rôtis, on ne ſe ſervait point, comme nous, de pain émietté, mais de ſucre, ou de certaines poudres aromatiques, imbibés de jus d'orange & d'eau-roſe. Il y avait pluſieurs de ces poudres; & on les employait quelquefois pour d'autres alimens. Parmi les objets de nourriture que du Fouilloux (*a*) regarde comme propres aux haltes de chaſſe, il compte les longes de veau, froides, & *couvertes de poudre blanche*. La poudre la plus célèbre était celle qu'on nommait, pour ſon excellence, *poudre du Duc*. On a vu ci-deſſus qu'il y avait des rôties au vin, où elle était uſitée. Arnaud de Villeneuve en enſeigne une autre, de ſa compoſition, qu'il nomme poudre d'épices, qu'il compoſe de ſucre, de gingembre, cardamome, canelle & ſafran, pulvériſés; & qui peut ſervir, dit-il, pour aſſaiſonner les mêts. Peut-être la poudre du Duc n'était-elle autre choſe que celle-ci, à laquelle on aura changé ou ajouté par la ſuite quelque ingrédient.

Champier attribue aux Fauconniers l'invention des grillades. En effet, il eſt aiſé de concevoir que des Chaſſeurs, tels que ceux-ci, expoſés à éprouver quelquefois la faim, ont dû, dans ces momens, chercher à l'aſſouvir de la manière la plus prompte Grillades.

(*a*) Auteur d'un *Traité de Vénerie* qu'il dédia à Charles IX.

& la plus facile : & l'on conçoit encore qu'il était bien plus expéditif pour eux, d'éventrer & de mettre ſur le gril, à l'inſtant, une perdrix ou une caille qu'ils venaient de prendre, que de la fricaſſer ou de la faire rôtir. Un motif pareil a fait adopter le même moyen par ces valets d'armée, que nous nommons *Tartares* : & de-là vient la dénomination de *poulets*, ou de *pigeons*, *à la tartare*, dont nous nous ſervons pour exprimer des pigeons ou des poulets grillés. Au reſte, Champier nous apprend que les grillades étaient fort à la mode ſur la table des Princes ; & que quelquefois même on cuiſait ainſi le veau & le mouton, lorſqu'on n'avait pas le tems de les accommoder autrement.

Salades. Fortunat, dans la vie qu'il nous a laiſſée de Ste Radegonde, raconte que, pendant tout le carême, excepté le Dimanche, la pieuſe Reine ne mangeait que des racines & des herbes potageres ; *encore*, dit-il, *ne ſe permettait-elle pas de les aſſaiſonner avec de l'huile & du ſel.* C'eſt-là une véritable ſalade : & au reſte, il eſt ſi naturel à l'homme de manger les herbages de ſes jardins, il eſt ſi ſimple encore de corriger leur fadeur naturelle, par l'aſſaiſonnement de l'huile, du vinaigre & du ſel, qu'un pareil aliment a dû être de tout tems en uſage.

Je ne doute nullement qu'il n'y en ait eu pluſieurs du même genre. Taillevant, il eſt vrai, n'en parle point ; mais Platine en cite un aſſez grand nombre, dont pluſieurs ont paſſé de mode aujourd'hui. Telle eſt, par exemple, la ſalade de porreaux,

mis sous la cendre, qu'on mangeait avec du sel & du miel; celle de bourache, de mente & de persil, qu'on mangeait avec du sel & de l'huile sans vinaigre; celle d'ognons cuits, assaisonnée de vin doux; enfin celle qu'on appellait *de plusieurs herbes*, qui s'assaisonnait comme les nôtres, mais qui était composée de laitues, de fenouil, de persil, cerfeuil, mente, baume, origan, bourache, ascarolle, fleurs de sureau. L'auteur observe que, pour manger cette derniere, il fallait être muni de bonnes dents.

Mais la plus extraordinaire de toutes était celle qu'on faisait avec du persil, de la mente, des pattes, des crêtes, des têtes, & des foies de volaille, cuits; & qu'on assaisonnait avec du poivre, du vinaigre, & de la canelle.

Selon Ch. Etienne, *de re hortensi*, (ann. 1539), on mangeait en salade le fenouil lorsqu'il était tendre (*a*); la mélongene ou la pomme d'amour, cuite de la même maniere que les champignons (*b*); la carotte, cuite dans le vin, ou sous les cendres; enfin la raiponse : mais celle-ci, sur-tout en carême, était un mêts réservé pour les riches.

Le même auteur met au nombre des salades, les asperges, parce qu'on les mangeait au vinaigre & à l'huile. Au reste, il paraît qu'on les aimait cro-

---

(*a*) De Serres (an. 1600) ajoute qu'on le faisait blanchir; & alors, dit-il, c'est une *salade exquise*.

(*b*) La pomme-d'amour, ainsi apprêtée, passait pour un excellent aphrodisiaque.

quantes, & que l'on ſe contentait de les tremper un inſtant dans l'eau chaude; car, ſelon lui, quand on voulait exprimer la promptitude avec laquelle quelqu'un avait fait une choſe quelleconque, on diſait proverbialement qu'il n'y avait pas mis plus de tems qu'une aſperge à cuire.

Je crois ſans peine Champier, lorſqu'il écrit qu'une des ſalades les plus eſtimées de ſon tems était l'orange & le citron, coupés par tranches & ſaupoudrés de ſucre. Je le crois encore, lorſqu'il m'apprend qu'on en faiſait une avec les ſommités de la mauve, du houblon, & de la brionne; une autre avec des ognons & des concombres, confits pendant pluſieurs heures dans le vinaigre; une autre enfin, uſitée en Lorraine, & qui conſiſtait en creſſon de fontaine qu'on aſſaiſonnait avec le court-bouillon dans lequel on avait fait cuire du poiſſon. Mais dois-je le croire, quand il m'aſſure qu'on mangeait, comme telle, l'ortie encore jeune?

La Quintinie, au dernier ſiècle, regardait la mâche comme une ſalade *ſauvage & ruſtique, qu'on fait rarement paroître en bonne compagnie.*

Fournitures de ſalade.

C'eſt dans le même ſiècle qu'a commencé à devenir fréquent l'uſage des fournitures; parce la laitue étant devenue alors la ſalade la plus uſitée, il fallut relever ſon inſipidité naturelle par quelques herbes aromatiques. Le même la Quintinie compte au nombre de ces fournitures, le baume, l'eſtragon, la paſſepiere, pimprenelle, civette, fenouil, cerfeuil, baſilic, roquette, corne-de-cerf, creſſon-alénois, pourpier, & trippe-madame.

Indépendamment de ce qu'on faiſait en ce genre pour contenter le goût, on cherchait auſſi à ſatisfaire les yeux. Pour cela, on ſemait, dit-il, ſur la ſuperficie des ſalades, quelques fleurs de bugloſe, de bourache, ou de violette, qui, en les enjolivant par leurs couleurs, provoquaient l'appétit. C'eſt-là probablement ce qui a donné lieu à l'uſage où nous ſommes de couvrir quelques-unes des nôtres par des compartimens de différentes couleurs; ceux-ci en violettes, ceux-là en anchois; les uns en perſil haché, les autres en jaunes d'œufs, durcis, & coupés fort menus.

Outre ces fournitures, qui ſe ſervaient crues comme la ſalade elle-même, il y en avait d'autres qu'on y employait confites au vinaigre. Au tems de de Serres, c'étaient des laitues pommées, des câpres, des aſerolles, du fenouil, du pourpier, des choux-cabus, & des côtes de poirée.

Sur les côtes maritimes, on confiſait de même la criſte-marine, ou perce-pierre. J'en ai parlé ailleurs. Paliſſi, (*Traité des ſels divers*, ann. 1580), dit que dans les roches des petites îles qui bordent la Saintonge, on en recueillait de très-bonne pour cet uſage. Celle-ci, fraîche, était même excellente en ſalade; & les Pariſiens l'eſtimaient tant, qu'ils avaient eſſayé, dit-il, d'en tranſplanter chez eux l'eſpece; mais elle y avait dégénéré.

CINQUIEME SECTION.

Pâtiſſeries.

Je comprends ſous ce nom général 1°. les pâtés chauds, & tourtes d'entrées; 2°. les pâtés froids, les gâteaux, les pâtiſſeries ſucrées, en un mot toutes celles qui ſe ſervent en entremêts; 3°. enfin les pâtiſſeries ſéches, ou croquantes, qu'on mange au deſſert ou à la collation, comme gauffres, & échaudés, &c.

L'art de la pâtiſſerie n'eſt, ainſi que je l'ai dit ailleurs, qu'une ſuite des progrès de l'art de la boulangerie. Quand on ſut faire du pain paſſablement bon, bientôt ſans doute on voulut faire auſſi des gâteaux, des brioches, c'eſt-à-dire, des pains plus délicats, dans leſquels on mêla, pour les rendre tels, des œufs, du miel, du beurre, & autres aſſaiſonnemens ſemblables. En creuſant, en élargiſſant cette pâte, il fut aiſé d'y mêler de la crême, des légumes, des fruits. Un couvercle de pâte ajouté; & l'on pouvait y enfermer de la viande.

Pâtés de viande.

Quoique, ſuivant la marche naturelle des choſes, les pâtiſſeries graſſes paraiſſent devoir être une invention poſtérieure aux deux autres, c'eſt cependant celle que mes lectures m'ont prouvé être la plus ancienne. Peut-être même ſerait-il vrai de dire que c'eſt une invention nationale. Au moins ne trouve-t-on ni chez les Grecs, ni chez les Latins, aucune expreſſion qui ſignifie un pâté de chair. Celle qui pourrait le déſigner davantage, eſt l'*artocreas* de Perſe

Perſe ; mais on convient généralement que par là le Satyrique n'entend qu'un hachis de viande & de pain ; comme le prouvent les deux mots grecs dont eſt compoſé celui d'artocreas.

Quoi qu'il en ſoit, le goût pour l'eſpece de pâtiſſerie dont il s'agit eſt un des plus anciens, ainſi que l'un des plus étendus, qu'ait eus la Nation. On en trouve des exemples juſques chez les Moïnes. Souvent même les vaſſaux qui dépendaient d'eux étaient aſſujétis à leur fournir, tous les ans, à certains termes, un certain nombre de pâtés. Quand S. Anſégiſe, Abbé de Fontenelle, donna au commencement du IXe ſiecle une Conſtitution à ſon Monaſtere, il y régla le nombre de ceux que les villages & les fermes, relevant de l'Abbaye, ſeraient tenus de lui donner annuellement : c'étaient trente-huit pâtés d'oies, & quatre-vingt-quinze de poulets, à la Nativité ; & autant à Pâques (*a*).

Une pareille redevance féodale prouve, ce me ſemble, que l'art, ainſi que l'uſage de la pâtiſſerie, étaient très-répandus ; elle prouve que la pâtiſſerie dont il s'agit, quoique la plus difficile de toutes, était une des choſes familieres aux femmes de ménage ; & que, juſques dans les villages, les fermieres ſavaient la faire, comme elles ſavaient & ſavent encore faire le pain.

(*a*) On ſe rappelle ce qui a été dit ci-deſſus, que les Religieux, pendant long-tems, avaient regardé les volatiles comme aliment maigre, & que, quand le Concile d'Aix-la-Chapelle les leur interdit en 817, il leur permit d'en manger pendant quatre jours à Pâques, & autant à Noël.

Dans un état des biens & des revenus du Monaſtere de S. Riquier, dreſſé au même ſiècle par l'Abbé Héric, il eſt parlé de douze fours bannaux, appartenant à l'Abbaye; leſquels rapportaient par an, entr'autres choſes, trois cens flans chacun.

Quelquefois cependant, au lieu d'exiger des vaſſaux qui dépendaient du Monaſtere la pâtiſſerie en nature, on exigeait d'eux ſeulement ce qui entrait dans la pâtiſſerie elle-même. C'eſt ainſi, par exemple, que Charles-le-Chauve, par une charte de l'an 862, en faveur de l'Abbaye de S. Denis, oblige certaines fermes à fournir annuellement à cette Abbaye cinq *modius* de froment, onze cens œufs, & ſeize *modius* de miel; & ce tribut, il ſtipule expreſſément que c'eſt pour la pâtiſſerie que le Monaſtere fera, certains jours de l'année.

Un des plaiſirs ordinaires des veillées, dans certains tems, était d'y manger de la pâtiſſerie. Chaque payſane en régalait à ſon tour l'aſſemblée; elle apportait tout ce qui était néceſſaire, y travaillait pendant que les autres s'occupaient de leur ouvrage; & l'on finiſſait la ſoirée par ce petit feſtin, au mérite duquel l'appétit commun & la joie du lieu ajoutaient encore. Le *Roman de Jean d'Avenes*, Poëme manuſcrit du XVe ſiècle, nous repréſente avec des couleurs fort agréables, une de ces veillées. « C'eſt-là, dit-il, que les femmes & les filles vien-» nent travailler. L'une carde, l'autre devide; celle-» ci file, celle-là peigne du lin: & pendant ce tems » elles chantent, ou parlent de leurs amours. Si » quelque fillette, en filant, laiſſe tomber ſon fu-

» seau, & qu'un garçon puisse le ramasser avant » elle, il a le droit de l'embrasser. Le premier & le » dernier jour de la semaine, elles apportent du » beurre, du fromage, de la farine, & des œufs. » Elles font, sur le feu, des ratons, des tartes, » gâteaux, pains ferrés, & autres friandises sem- » blables. Chacun mange; après quoi, on danse au » son de la cornemuse; puis on fait des contes; on » joue à souffler au charbon, &c. »

Etablissement des Pâtissiers.

Les Cabaretiers qui donnaient à manger chez eux, fournissaient ordinairement de la pâtisserie. S. Louis, en 1270, donna des Statuts à ces sortes de Pâtissiers; &, ce qui nous surprendra dans un Monarque si religieux, c'est qu'il leur permit de travailler, tous les jours de l'année, excepté le dimanche; tandis qu'il y avait une trentaine de fêtes, où, comme je l'ai remarqué ci-devant, il avait interdit tout travail aux Boulangers.

On ne fit cependant une Communauté particulière des Pâtissiers qu'en 1567.

Lanterne des Pâtissiers.

Leur enseigne alors était une lanterne, qu'ils allumaient, le soir, pour éclairer leur boutique; comme font encore aujourd'hui les Chaircuitiers: mais leur lanterne était fermée, transparente, & ornée, sur toute sa circonférence, de figures grotesques & bisarres. Ces figures les avaient fait nommer *lanternes vives.* C'était un des ornemens que, dans l'origine, on avait employé sur la scène pour la représentation des Farces, Misteres, & Sotties qui pendant long-tems formerent notre Théâtre. On les en exclut par la suite; & les Pâtissiers, je ne

ſais trop pourquoi, s'en emparerent. Ceux-ci en conſerverent l'uſage juſqu'au dernier ſiècle. Régnier (*Satire XI*), faiſant une peinture burleſque de certaine vieille, dit qu'elle

> Reſſembloit, tranſparente, une lanterne vive
> Dont quelque Pâticier amuſe les enfans;
> Où des oiſons bridés, guenuches, éléfans,
> Chiens, chats, lievres, renards, & mainte étrange bête
> Courent l'un après l'autre.

Pâtiſſeries domeſtiques.

Pendant long-tems, les artiſans dont il s'agit ne vendirent gueres que des pâtés ou tourtes à la viande: les meres de famille continuerent de fabriquer elles-mêmes les autres pâtiſſeries. C'était-là un talent dont on ſe piquait dans les Châteaux, ainſi que dans les villes & dans les villages. Il faiſait partie de l'éducation des jeunes demoiſelles; il fallait être bien grande dame pour s'en diſpenſer; & nous avons encore beaucoup de Provinces où l'ancienne maniere de penſer & d'agir ſubſiſte toujours.

Pâtés chauds & froids.

Quant aux pâtiſſeries de viande, il n'eſt pas ſurprenant qu'une Nation chez laquelle les épices étaient ſi fort en uſage, ainſi qu'on l'a vu plus haut, aimât un mêts qui réuniſſait la ſaveur des ragoûts avec l'économie. Taillevant & Platine citent un grand nombre de pâtés, uſités de leurs tems: cet article eſt même un des plus conſidérables de leur ouvrage. Ils en ont de froids, de chauds, tant en viande de boucherie, en menu & gros gibier, qu'en volaille & en poiſſon. Quoique ces pâtés ne fuſſent pas tout-à-fait ce que ſont aujourd'hui les nôtres, cependant la différence entre les uns & les autres n'eſt point

assez grande pour mériter que je m'y arrête. Le seul qui m'ait paru digne de remarque, est celui de bête fauve, dont on trouve les procédés dans Platine. D'abord, la chair de l'animal était cuite dans l'eau avec sel & vinaigre, puis lardée. Outre cette premiere barde, on lui en faisait une seconde avec du poivre, de la canelle, & du lard gras, pilés ensemble & réduits en forme de pommade. Dans cette enveloppe de graisse épicée, on enfonçait des cloux de gérofle, de maniere à la couvrir entierement; & enfin on mettait le tout en pâte.

C'est probablement quelque accommodage pareil qui a donné lieu au vieux proverbe, *être comme coq en pâte;* pour exprimer quelqu'un à qui rien ne manque, & qui se trouve mollement au milieu de toutes ses aises.

Des différentes sortes de pâtés en usage autrefois, ce sont ceux de viande froide qui ont le mieux conservé leur faveur auprès de nous. Plusieurs de nos villes se sont même fait en ce genre une réputation & une sorte de commerce. Pithiviers a ses pâtés de mauviettes; Périgueux ceux de perdrix, aux truffes; Amiens, ceux de dindons & de canards; Angers & Cân, de poulardes; Versailles, de foies gras; Strasbourg & Toulouse, de foies d'oies; Rouen, de veau de rivière, &c. De nos jours, un Patissier de Paris, nommé Jacquet, y a inventé les pâtés de jambon.

Au dernier siècle, on faisait dans cette ville, avec des abattis de pigeons, une sorte de pâtés communs, qu'on appellait *pâtés de requête;* mais ils

étaient ſi poivrés, dit Gontier, que le peuple ſeul s'en accommodait.

Petits pâtés.

Anciennement les petits pâtés ordinaires ſe faiſaient avec du bœuf haché & des raiſins ſecs. Aujourd'hui, l'on y emploie du veau, & un grain de verjus, quand c'eſt la ſaiſon.

A Paris, ils ſe colportaient & ſe criaient dans les rues. L'Hopital, lorſqu'il fut Chancelier, en défendit la vente. Le motif qu'il allégue dans ſon Ordonnance, eſt qu'un pareil commerce favoriſait d'un côté la gourmandiſe, & de l'autre la pareſſe. Certes, ſi l'Hopital n'avait eu à préſenter à la poſtérité d'autres titres que celui-ci, je doute que ſon nom eût été placé parmi ceux des Grands-hommes de la Nation.

Dans la Faculté de Médecine, lorſqu'un Licencié prenait le bonnet doctoral, à la fin de l'acte qui précédait ſa réception il donnait aux anciens Docteurs un déjeûner, lequel conſiſtait en petits pâtés. Par la ſuite, ce déjeûner fut changé en une rétribution de dix ſous, pour chaque Docteur qui aſſiſtait à l'acte; mais l'acte retint toujours ſon premier nom de *paſtillaria*, & il le porte encore aujourd'hui.

Riſſoles.

Au XIIIe ſiècle, les riſſoles ſe faiſaient ſimplement avec de la graiſſe ou du beurre; ce n'était qu'une ſorte de galette ou d'échaudé, mais paſſé par la poële & *riſſolé*. Bientôt on y joignit de la viande hachée, comme nous faiſons encore maintenant; & alors ils ne différerent des petits pâtés ordinaires qu'en ce qu'ils eurent une autre forme.

Dans les ſtatuts qui furent donnés aux Pâtiſſiers en 1440, il leur eſt défendu d'employer, en riſſoles, de la viande de porc ladre. Dans les ſtatuts de 1566, il eſt ordonné que la chair qu'ils emploieront, ſoit du veau, du mouton, & de la tranche de bœuf. Cependant, outre ces riſſoles graſſes, on continua d'en faire qui furent maigres, & dans leſquelles il n'entrait rien de gras. Les ſtatuts de 1566 en parlent. *Le Roi faiſait colation*, dit la Ducheſſe de Montpenſier dans ſes Mémoires; *la Reine lui envoya demander des riſſoles, & moi auſſi.*

Tourtes.

Dans la baſſe latinité, le mot *torta* ſignifiait une groſſe miche, ronde, de pain ordinaire. Poſtérieurement, on nomma ainſi le pain noir, à l'uſage des payſans & des gens du peuple. « Le pain qui nous » ſert de nourriture eſt de la tourte, diſent les Sta- » tuts des Chartreux; car jamais nous ne mangeons » de pain blanc ». L'expreſſion s'eſt conſervée dans pluſieurs de nos Provinces. En Bretagne, par exemple, on appelle tourte, la miche peſant quarante-quatre livres; demie-tourte, celle qui en peſe vingt-deux; & quart de tourte, la miche de douze.

Tarte.

Quoique les pâtés chauds fuſſent faits de fleur de farine, cependant comme ils étaient ronds, ainſi que la tourte de pain, on les nomma également tourte ou tarte, ſoit qu'ils fuſſent en légumes, ſoit qu'ils fuſſent en viande ou en poiſſon. Mais dans le XVe ſiècle on les diſtingua; & c'eſt Taillevant qui en fait la remarque. Toute pâtiſſerie qui renfermait de la chair ou du poiſſon, ſe nomma pâté; & l'on réſerva le nom de tarte à celle qui contenait du laitage, des fruits, des herbes ou des confitures. Nous

autres, nous avons renoncé à cette diviſion; & nous diſons également tourte de pigeons, tourte d'épinars, de confitures, de franchipane, &c.

Dans un compte de l'an 1333, pour la Maiſon de Humbert, Dauphin de Viennois, il eſt mention de tourtes à la parméſane : dans Taillevant, de tarte couverte; de tarte jacopine; bourbonnaiſe; à deux viſages; aux poires; aux pommes : dans Platine, de tarte blanche; tarte commune; tarte aux raves; au coing; à la courge; à la fleur de ſureau; au riz; au gruau d'avoine; aux roſes; aux châtaignes; au millet; aux ceriſes; aux dattes; aux herbes du mois de mai : dans Charles Etienne, d'une tarte à l'italienne, qui était faite aux herbes fines; (peut-être celle-ci eſt-elle la même que la dernière de Platine) : enfin dans un ouvrage du même tems, que je citerai plus bas, de tarte d'Angleterre, tarte de crême, de moëlle de bœuf, de pommes hachées bien en broc, de pruneaux, de vin blanc; de tarte angouloufée, tarte ancienne, tarte fanaide, de tourte de godiveau, tourte d'aſſiettes, de béatilles.

Ordinairement, au tems des fruits, dit Champier, on faiſait entrer dans la compoſition des tourtes, pluſieurs fruits de différentes eſpèces. Par exemple, on les compoſait partiellement de fraiſes, d'abricots, de prunes, d'herbages, de crême, de verjus, &c; & en les rendant ainſi, jaunes, vertes, blanches, & rouges, par compartimens, l'on formait des deſſins agréables à l'œil.

L'auteur nous apprend qu'un Cardinal de ſon tems, homme de la plus grande diſtinction, mais

qu'il ne nomme pas, avait inventé des tourtes aux néfles, aſſaiſonnées avec de l'hippocras.

L'Etoile, voulant nous peindre les profuſions inſenſées, les dépenſes extravagantes de d'O, rapporte que ce Surintendant des finances *ſurpaſſa en prodigalités & en excès les Rois & les Princes; & que, juſqu'à ſes ſoupers, il faiſoit ſervir des tourtes, compoſées de muſc & d'ambre, qui revenoient à vingt-cinq écus.* Mais ces recherches de gourmandiſe n'entraient point dans les mœurs de la Nation; elles étaient particulières à un homme qui, après être parvenu à ſa place par un million de baſſeſſes, y diſſipa par un luxe inſolent les tréſors de l'Etat qu'il opprimait; tandis que d'un autre côté il laiſſait ſon Prince dans le plus grand beſoin.

On connaiſſait alors parmi nous une autre ſorte de tourte, délicate, mais moins chère. Elle ſe nommait tarte de maſſepain, & ſe faiſait, au rapport de de Serres, avec des amandes pilées, aromatiſées d'eau-roſe, & aſſaiſonnées de moitié de leur poids en ſucre. Quand elle était à moitié cuite, on la tirait du four pour la glacer avec du ſucre & du blanc d'œuf; après quoi on achevait de la cuire en entier.

L'uſage de glacer les tourtes ſe maintint dans le dernier ſiècle; mais leur forme changea. Au centre de leur circonférence on éleva une ſorte de rocher, qui était compoſé de différentes confitures; & tout au tour on implantait, ſur la pâtiſſerie, des dragées, des piſtaches, des zeſtes de citron confits. Cette éminence en confitures tenait à une mode qui ſub-

ſiſtait alors, comme je le dirai ailleurs, & qui conſiſtait à ſervir en pyramide les viandes & les fruits de deſſert. Quant à l'uſage de piquer, dans la pâtiſſerie, des dragées & des zeſtes, on ſait qu'il ſubſiſte encore pour certains pains-d'épices.

La Picardie était renommée pour ſes tartes, & ſur-tout pour ſes tartes à la crême; c'eſt le témoignage que lui rendent pluſieurs Auteurs des deux derniers ſiècles. Dans les aſſemblées de ſociété, la coutume était que celui chez lequel on ſe réuniſſait donnât aux divers membres de la coterie une colation avec des rafraîchiſſemens. Or le principal mêts de ces colations était une tarte : ce qui fit nommer les aſſemblées, *tartarins;* nom qu'elles portent encore actuellement.

Flans. Les flans étaient uſités dès les premiers tems de la Monarchie; & on les regardait comme un plat digne de la table des Rois, puiſqu'au rapport de Fortunat, c'était une des pieuſes adreſſes qu'employait la ſainte Reine Radegonde pour ſe mortifier. Sous prétexte qu'elle les aimait mieux en pâte de ſégle ou d'avoine, elle commandait qu'on les lui fît ainſi; mais, quand on les lui ſervait, elle ne mangeait que la pâte groſſière dont ils étaient enveloppés, & laiſſait la crême délicate qu'ils contenaient.

Ce mêts a été quelquefois une des redevances que la féodalité, ou le droit de bannalité, exigérent. On a lu ci-deſſus que le Monaſtère de S. Riquier poſſédait au IXe ſiècle douze fours bannaux, qui, tous les ans, lui rapportaient chacun trente

flans, dix sous, & trois cens pains. Ces pains, sans doute, étaient fournis en paiement par ceux des vassaux qui venaient cuire aux fours; mais, puisque chaque four en produisait trois cens, il s'ensuit qu'on cuisait du pain dans tous les douze, & qu'il n'y en avait aucun, dans ce nombre, qui fût réservé spécialement pour la pâtisserie. Néanmoins, par la suite, les bannalités en eurent quelques-uns qui furent uniquement consacrés à ce dernier usage. Il existe une charte donnée en 1316 par Robert, Evêque d'Amiens, à la Commune de Montreuil; par laquelle le Prélat permet aux Montreuillois d'établir dans leur ville deux fours bannaux, *pour y cuire tartes, flancs, & autres pâtisseries.* Un pareil établissement semblait une chose nécessaire, puisque la chaleur, requise pour la cuisson du pain, n'est pas celle qu'exigent des pâtes plus légères; mais il l'était sur-tout pour une Province dont les habitans faisaient de la pâtisserie un de leurs principaux alimens.

Parmi les choses renommées en France au XIII.e siècle, la liste des *Proverbes*, déjà citée plusieurs fois, compte les pâtés de Paris, les flans de Chartres (*a*), & les tartes de Dourlens.

Gohieres, & popelins.

Les gohieres & les popelins, usités du tems de Liébaut, n'étaient qu'une espèce particulière de flans. Il entrait de la crême dans les gohieres, & du fromage dans les popelins.

(*a*) Dans les atteliers des monnaies, on appella *flans* les pièces de métal, taillées & arrondies, avant qu'elles fussent frappées.

Gâteaux. Il eſt mention de *gaſteaux feuillés*, c'eſt-à-dire, *feuilletés*, dans une autre charte du même Robert, Evêque d'Amiens, datée de l'an 1311: & puiſque ceux-ci, qui ſont d'une compoſition plus compliquée, étaient déjà connus alors, il eſt plus que probable que les gâteaux ſimples exiſtaient déjà précédemment.

De tous les genres de pâtiſſerie, cette dernière a été la plus uſitée, parce qu'elle était la plus aiſée à faire & la moins coûteuſe; n'étant compoſée que de farine & de beurre, auxquels on ajoutait quelques jaunes d'œufs. Quoique la plupart des autres fuſſent plus délicates, & plus faites par conſéquent pour les jours de fête & de réjouiſſance, c'était un gâteau cependant qu'on employait pour la petite agape de la veille des Rois; c'était dans un gâteau qu'on enfermait cette fève à laquelle était deſtinée la ſouveraineté du feſtin. En un mot, point de famille en France où l'on ne mangeât un gâteau ce jour-là; point de famille où les pères, les gendres, les mères, & les enfans ne ſe raſſemblaſſent pour célébrer enſemble cette ſorte d'orgie bruyante, mais amicale; la ſeule peut-être où tous les âges réunis trouvaient le moyen de s'amuſer également; la ſeule qui fût exempte de médiſance, de libertinage, d'ivreſſe & d'intempérance; la ſeule enfin que la morale n'ait pu improuver, parce qu'elle contribuait à reſſerrer la concorde & l'union des familles: fête heureuſe, qui, établie par la ſimplicité des mœurs, maintenait les mœurs à ſon tour, & qu'à ce titre tout bon citoyen doit voir avec regret s'abolir in-

Gâteau des Rois.

ſenſiblement par la froide dignité de nos mœurs actuelles.

Pour les perſonnes qui, n'étant point dans l'habitude de faire & de cuire leur pain, l'achetaient chez le Boulanger, c'était celui-ci qui leur fourniſſait, ce jour-là, le gâteau des Rois. A Paris même, chacun de ces artiſans était dans l'uſage d'en envoyer un à ſes pratiques: mais, au commencement du ſiècle où nous vivons, les Pâtiſſiers s'aviſerent de réclamer contre une coutume qui empiétait ſur leurs droits; ils intenterent procès aux Boulangers; & le Parlement, ſur leur requête, rendit en 1713, & en 1717, un Arrêt qui défendit à ceux-ci de faire à l'avenir & de donner aucune ſorte de pâtiſſerie, d'employer du beurre & des œufs dans leur pâte, & même de dorer leur pain avec des œufs. La défenſe au reſte n'a guères eu d'effet que pour la Capitale. L'ancien uſage ſubſiſte toujours dans la plupart des Provinces.

Divertiſſemens de la fête des rois à la Cour.

Celui de tirer le gâteau s'obſervait à la table des Rois mêmes; & nous le voyons avoir lieu juſqu'au dernier ſiècle. C'eſt ce que témoigne Mad. de Motteville dans ſes *Mémoires* ſous l'an 1648. *Ce ſoir*, dit-elle, *pour divertir le Roi, la Reine nous fit l'honneur de nous faire apporter un gâteau à Mad. de Brégny, à ma ſœur, & à moi, que nous ſéparâmes avec elle. Nous bûmes à ſa ſanté avec de l'hippocras qu'elle nous fit apporter.*

Anne d'Autriche, qui était dévote, faiſait même obſerver, en cette circonſtance, une coutume uſitée dans les familles bourgeoiſes pieuſes, de couper,

pour l'enfant Jeſus & pour la Vierge, une part qu'on diſtribuait enſuite aux pauvres. L'auteur en offre encore la preuve. *Pour divertir le Roi*, ajoute-t-elle, (ann. 1649), *la Reine voulut ſéparer un gâteau, & nous fit l'honneur de nous y faire prendre part avec le Roi & elle. Nous la fîmes la Reine de la féve, parce que la féve s'étoit trouvée dans la part de la Vierge. Elle commanda qu'on nous apportât une bouteille d'hippocras, dont nous bûmes devant elle; & nous la forçâmes d'en boire un peu. Nous voulûmes ſatisfaire aux obligations des extravagantes folies de ce jour; & nous criâmes*, la Reine boit.

Louis XIV aimait beaucoup cette ſorte de divertiſſement; cependant on a remarqué que toujours il ſut y mettre la décence & la dignité dont, pendant toute ſa vie, il ne manqua jamais d'entourer ſes actions publiques. On en jugera par celui de l'année 1684, dont la deſcription ſe trouve rapportée dans le *Mercure galant* (Janvier), de la même année.

La ſalle avait cinq tables; une pour les Princes & Seigneurs, & quatre pour les Dames. La première de celles-ci était tenue par le Roi; la ſeconde par le Dauphin. On tira la fève à toutes les cinq. A la table des hommes, elle tomba au Grand-Ecuyer, qui fut Roi : aux quatre tables des femmes, la Reine fut une Dame. Alors le nouveau Roi & les Reines nouvelles, chacun dans leur petit Etat, ſe choiſirent des Miniſtres, & nommèrent des Ambaſſadrices ou des Ambaſſadeurs pour aller féliciter les Puiſſances voiſines, & leur propoſer des alliances & des traités. Louis XIV accompagna l'Ambaſſadrice députée par

la Reine. Il porta la parole pour elle; &, après un compliment gracieux au Grand-Ecuyer, il lui demanda sa protection, que celui-ci lui promit, en ajoutant que s'il n'avait point une fortune faite, il méritait qu'on la lui fît. La députation se rendit ensuite aux autres tables; & successivement les Députés de celles-ci vinrent de même à celle de Sa Majesté. Quelques-uns même d'entr'eux, hommes & femmes, mirent dans leurs discours & dans leurs propositions d'alliance tant de finesse & d'esprit, des allusions si heureuses, des plaisanteries si adroites, que ce fut pour l'assemblée un véritable divertissement. En un mot, le Roi s'en amusa tellement, qu'il voulut le recommencer encore la semaine suivante.

Cette fois-ci, ce fut à lui qu'échut la féve du gâteau de sa table, & par lui en conséquence que commencerent les complimens de félicitation. Il les reçut avec cette noblesse affable qui lui était propre. Une Princesse, l'une de ses filles naturelles, connue dans l'histoire de ce tems-là par quelques étourderies, ayant envoyé lui demander sa protection pour tous les événemens fâcheux qui pourraient lui arriver pendant sa vie; je la lui promets, répondit-il, pourvu qu'elle ne se les attire pas: réponse qui fit dire à un courtisan que ce Roi-là ne parlait pas en Roi de la féve. A la table des hommes, on fit un personnage de carnaval, qu'on promena par la salle en chantant une chanson burlesque. Enfin, la fête se termina par la lecture d'un factum bisarre que venait de publier certain Seigneur de village, homme scrupuleux & dévot, qui se plaignait de l'immodestie de

ſes payſanes, & qui leur avait intenté un procès, parce qu'elles portaient des manches ſi courtes, qu'on voyait leurs bras. Ce Mémoire fit beaucoup rire, & il excita, parmi les convives, une joie qui dura toute la ſoirée.

Dans les ſiècles antérieurs, les Souverains & les Grands-Seigneurs ſe faiſaient quelquefois un Roi de table, dont ils s'amuſaient pendant le repas. L'auteur de la vie de Louis III, Duc de Bourbon (mort en 1419) voulant montrer quelle était la piété du Prince, remarque que, ce jour-là, il faiſait ſon Roi d'*un enfant en l'aage de huict ans, le plus povre que l'on trouvaſt en toute la ville.* Il le revêtait des habits Royaux, & lui donnait ſes propres Officiers pour le ſervir. Le lendemain, l'enfant mangeait encore à la table du Duc; mais *alors venoit ſon Maiſtre-d'hoſtel, qui faiſoit la queſte pour le povre Roi. Le Duc Loys de Bourbon lui donnoit communément quarante livres pour le tenir à l'eſcolle; & tous les Chevaliers de la Cour, chacun un franc; & les Eſcuyers, chaſcun demi-franc. Si montoit la ſomme aucune fois près de cent francs, que l'on bailloit au père ou à la mère pour les enfans à enſeigner à l'eſcolle ſans autre œuvre; dont maints d'iceux en vivoient à grant honneur. Et cette belle couſtume tint le vaillant Duc Loys de Bourbon, tant come il veſquit.*

Au reſte, les gâteaux à féve n'étaient pas affectés excluſivement pour la ſeule fête des Rois. On en faiſait de tels dans les autres jours de l'année où l'on voulait procurer aux repas la joie & la gaieté qui étaient propres à celui-ci. Un de nos Poëtes du XIIIe ſiècle

XIIIe siècle, décrivant une partie de plaisir qu'il avait faite avec plusieurs amis chez un Seigneur généreux & riche, raconte que la Dame Châtelaine leur pêtrit aussi-tôt un gâteau qu'elle servit au souper. Il ajoute que ce fut à elle que le hazard donna la feve, & remarque qu'elle en fut très-joyeuse.

Si nous fist un gastel à fève, &c.

C'était un gâteau qu'offraient à l'église les femmes nouvellement accouchées, lorsqu'elles allaient se faire relever. Enfin, c'était un gâteau qui formait le plat principal de la colation qu'on donnait à la suite du batême d'un enfant; & sur ce point, Paris, jusques vers la fin du siècle dernier, ne différait point des autres villes du Royaume. *S'il n'y avoit que vingt-cinq lieues d'ici à Lyon*, écrivait Patin à Spon, son ami, dont la femme était enceinte, *j'irois dire la vie de Sainte Marguerite, & prendre une part du gâteau du baptême de cet enfant qui viendra.*

En beaucoup d'endroits, il y avait des redevances seigneuriales qu'on payait avec un gâteau. Il y en avait même de telles dans les domaines du Roi. Je n'en citerai qu'un exemple. Il est tiré du *Trésor des merveilles de Fontainebleau.* On lit dans cet ouvrage, que, tous les ans, le premier jour de mai, les Officiers de la forêt s'assemblaient à un endroit nommé la *table du Roi;* & que là tous les Usagers venaient prêter hommage & payer leurs redevances. Or, parmi les personnes qui payaient, on comptait tous les nouveaux mariés de l'année,

tous les habitans de certains quartiers de la ville, & tous ceux d'une paroiſſe entière, leſquels ne devaient tous qu'un gâteau.

On verra plus bas qu'au XVIe ſiècle il y avait pluſieurs ſortes de gâteaux; gâteaux baveux, gâteaux feuilletés, gâteaux jolis, gâteaux joyeux, gâteaux italiens. Au XVIIe on connaiſſait, ſelon Gontier, les gâteaux d'amandes, les gâteaux mollets, les gâteaux fraiſés, les gâteaux vérolés, les gâteaux de Milan, les gâteaux de Beauce.

Quoiqu'on déſignât par le nom général de gâteau toute pâtiſſerie ſeche compoſée de beurre & d'œufs, quelques Provinces cependant avaient les leurs propres, auxquels elles avaient donné un nom particulier. Tels étaient, par exemple, en Artois, les gâteaux-razis. D'autres au contraire étaient communs à pluſieurs Provinces; & dans ce nombre on peut
Fouaſſes. compter les *fouaſſes*, ou *fougaſſes*, uſitées en Normandie, en Picardie, en Poitou, & dont il eſt ſi ſouvent mention dans Rabelais. L'hiſtoire d'Amiens par le P. Daire rapporte qu'en 1465, quand Juvénal des Urſins, Chancelier de France, paſſa par cette ville, les Chanoines de la Cathédrale, pour lui faire honneur, réglerent dans une aſſemblée capitulaire que, pendant tout le tems de ſon ſéjour, le Chapitre lui fournirait journellement *ſix petits pains & quatre fouaſſes*.

J'ai dit ailleurs, en parlant du pain biſcuit, qu'à l'époque où ſe répandit en France la maladie infâme que l'Europe a reçue de l'Amérique, on fit à Paris
Bis-cuits. des gâteaux ſecs, qu'on nomma bis-cuits, & qui

furent ordonnés par les Médecins dans le traitement de ce mal honteux.

Outre ceux-ci, qui n'étaient propres qu'à certains malades, on en connaissait d'autres qui étaient secs de même, & qui servaient au dessert.

Champier nous apprend que, parmi ces derniers, les plus estimés étaient ceux qu'on tirait d'Italie, & qui étaient faits à l'anis.

Il est parlé de flamiches & de galettes chez nos Poëtes du XIIIe siècle. Ces dernières se vendaient dans les rues de Paris; & l'un des cris usités alors dans la Capitale était *galettes chaudes*. Flamiches & galettes.

Au tems de Charles Etienne, le pain-d'épices de Rheims avait déja de la réputation. On voit par Champier que celui de Paris était aussi fort renommé. Il n'entrait que du miel dans les pains-d'épices. Pain-d'épices.

Rheims avait encore, sur la fin du dernier siècle, une autre sorte de pains-d'épices, qu'on nommait croquets. Parmi les diverses poésies de Chaulieu, on lit une piéce très-jolie, par laquelle il envoyait à une femme de qualité des croquets de Rheims. Croquets.

Joinville raconte que quand il fut fait prisonnier avec S. Louis par les Sarrasins, les vainqueurs lui présenterent des *bégnets de fromage rôtis au soleil*. L'auteur ne parlant point de ce mêts comme d'un ragoût étranger, & ne paraissant étonné que de la manière dont on le faisait cuire, nous pouvons en conclure que les bégnets étaient déja connus en France de son tems. Platine nous apprend que du sien on en connaissait plusieurs sortes différentes; Bégnets.

bégnets amers, bégnets venteux, (c'eſt probablement ce que nous appellons des pets); bégnets au riz, aux pommes, au caillé, aux amandes, aux figues, à la ſauge, au blanc d'œufs, à la feuille de laurier, à la fleur de ſureau. Liébaut en enſeigne une autre eſpèce encore, compoſée de lait & de jaunes d'œufs.

En Saintonge, dit Paliſſi (*Traité des ſels divers*), on en faiſait qui avaient la propriété de chaſſer les vers. Les vers dans cette Province, ainſi que dans l'Agenais, la Gaſcogne, le Querci, & les environs de Toulouſe, étaient une maladie fort commune aux enfans, & fort dangereuſe pour eux. Elle en emportait beaucoup; & lui-même en perdit ſix, avant de connaître le remede. Ce remede était des bégnets, dont la farine ſe détrempait avec une décoction d'abſinte, & qui étaient frits enſuite dans du beurre ou dans du ſain de porc.

Maſſepains. Selon Liébaut, les maſſepains étaient compoſés d'avelines, d'amandes, de piſtaches, de pignons, & de ſucre roſat, auxquels on joignait un peu de farine. Ce devait être une pâtiſſerie chere : auſſi était-elle de miſe ſur la table des Grands & des Rois. L'Etoile décrivant une *collation magnifique à trois ſervices*, donnée à Paris, année 1596, dit que *les confitures ſeiches & maſſepans y eſtoient ſi peu eſpargnez que les Dames & Damoiſelles eſtoient contraintes de s'en décharger ſur les Pages & les laquais, auxquels on les bailloit tous entiers.*

Menudez & Fidiaux. Gontier (*de ſanitate tuendâ*, an. 1668) fait mention de deux ſortes de maſſepains, nommés l'un

menudez, l'autre fidiaux. Ils se faisaient avec de la farine, des blancs d'œufs, & de l'eau-rose.

Si l'on s'en rapporte à Le Duchat dans ses notes sur Rabelais, le nom de darioles vient de ce que cette espèce de tartelette était *riolée*, c'est-à-dire, coupée en différens sens par des bandes de pâte. On en fabriquait de deux sortes au tems de Taillevant; les unes au fromage, les autres à la crême. Darioles.

Les talemouses, au rapport du même auteur, se faisaient avec du fromage; on les dorait avec des jaunes d'œufs; puis on les saupoudrait de sucre. Elles ne sont plus d'usage à Paris, quoiqu'on les y estimât beaucoup autrefois; mais les Pâtissiers de S. Denis continuent toujours d'en faire; & c'est une des choses qu'ils offrent aux voyageurs qui passent par leur ville. Talemouses.

Dans les tourteaux & les petits-choux, il entrait, selon Liébaut, du beurre, du fromage, & des jaunes d'œufs. Tourteaux & petits-choux.

Il est parlé de ratons & de cassemuseaux dans une ancienne Ordonnance du Prévôt de Paris, en faveur des Pâtissiers de cette ville. C'est une des choses que l'Ordonnance leur permet de vendre. Le cassemuseau était dur & croquant. Probablement, il devait sa dénomination à sa dureté; comme si, en le jettant au visage de quelqu'un, il eût été capable de lui casser les dents. Le raton était redevable de la sienne à sa forme, laquelle représentait un petit rat. Cette friandise était fort estimée; ainsi que celle du petit-choux, cité quelques lignes plus haut: & de-là vinrent ces termes de *petit-choux*, de Ratons & cassemuseaux.

raton ou *petit-rat*, qui ſont encore aujourd'hui en uſage, & qui s'employent vis-à-vis de quelqu'un qu'on aime, & que l'on careſſe familiérement.

Echaudés. Les échaudés ont été nommés ainſi, parce que, pour les faire lever, on les jette dans l'eau *chaude*. Il en eſt mention dans une charte de l'Egliſe Cathédrale de Paris, ann. 1202; *Panes qui dicuntur eſchaudati*. Ces échaudés étaient beaucoup plus gros que les nôtres; puiſque la veuve Emeline ayant renoncé en 1231 à un droit de chair & de poiſſon ſur le Monaſtere de S. Denis, les Religieux, en retour, lui accorderent celui de venir prendre dans leur boulangerie, tous les jours de fête, une miche de pain & un échaudé; *unam michiam in piſtrino ſuo, & unum eſchaudetum in feſtis*. S. Louis qui, comme je l'ai remarqué ailleurs, avait interdit tout travail aux Boulangers les jours de dimanche & de fête, leur avait permis cependant de cuire, ces jours-là, des échaudés pour les pauvres.

Au tems de Liebaut, les échaudés n'étaient compoſés que de beurre & de ſel; il n'y entrait point de jaunes d'œufs. On en employa au dernier ſiècle.

Flageols & gobets. Les flageols & les gobets, dont parle Gontier, (ann. 1668), étaient faits, comme les échaudés, avec des jaunes d'œufs, de la farine, & du beurre.

Gauffres. L'uſage des gauffres remonte au moins au XIIIe ſiècle; car on en trouve le nom dans les Poëtes manuſcrits de ce tems-là. C'était alors une des choſes qu'on vendait au peuple dans les rues. Aux jours de fêtes, les marchands de gauffres s'établiſſaient à la porte des Egliſes avec tout ce qui était néceſſaire pour

faire & pour cuire cette denrée. Ils la vendaient toute chaude. Charles IX, en 1566, leur défendit d'étaler, les jours de Pâques, de Noël, de l'Assomption, de la Purification, de la Toussaint, de S. Michel, & de la Fête-Dieu; &, comme souvent plusieurs d'entr'eux se plaçaient à la fois dans le même endroit, ce qui occasionnait des querelles & des batteries, il régla qu'ils seraient obligés d'être distans l'un de l'autre, pour le moins, de deux toises. Le dernier réglement avait déja été fait cent soixante ans auparavant par Charles VI.

« Les gauffres sont un ragoût fort prisé de nos » paysans, écrivait Champier au XVIe siècle. Pour » eux, au reste, il ne consiste qu'en une pâte li- » quide, formée d'eau, de farine, & de sel. Ils la » versent dans un fer creux, à deux mâchoires, » qu'ils ont frotté auparavant avec un peu d'huile » de noix, & qu'ils mettent ensuite sur le feu » pour cuire la pâte. Ces sortes de gauffres sont » très-épaisses. Celles que font faire chez eux les » gens riches, sont plus petites, plus minces, & » sur-tout plus délicates; étant composées de jaunes » d'œufs, de sucre, & de fine fleur de farine, » délayés dans du vin blanc. On les sert à table » comme entremêts. Quant à leur forme, on leur » a donné celle de rayons. Au reste, François I, les » aimait beaucoup; & il avait même, pour cet » usage, des gauffriers en argent ».

Liébaut rapporte que l'espèce de gauffres délicates dont nous venons de parler, s'appellait à Paris *métier*. Métier.

Les pâtisseries qu'on nommait étriers, celles qu'on Etriers & bridaveaux.

nommait bridaveaux, ne différaient des gauffres que par la forme. Du reſte, elles étaient, dit le même auteur, compoſées des mêmes ingrédiens.

Cornuaux, &c. Gontier (ann. 1668), cite encore pluſieurs pâtiſſeries uſitées de ſon tems, cornuaux, feuillages, craquelains, merveilles, crêpes, pâtes royales, farces au fromage, poutartes, & feuillantines; mais il ne nous apprend pas de quoi elles étaient compoſées.

Oublies. Les Grecs, ſelon Athénée, donnaient le nom d'*Obelias* à certains pains, cuits entre deux fers, & qu'ils mangeaient chauds. Telle fut vraiſemblablement l'origine de la dénomination d'*oublies*, d'*oblies*, d'*oblées*, par laquelle on déſigna une feuille mince de pâtiſſerie qui ſe cuiſait & ſe mangeait comme le pain obélias des Grecs. Elle ſe faiſait chez les Pâtiſſiers, qui en prirent même le titre d'*Ou-*

Oublieux. *blayeurs*; titre qu'on leur conſerva, lorſqu'en 1270, on leur donna des Statuts. Comme alors la coutume générale était de ſouper de très-bonne heure, les Oublieux, vers le ſoir, ſe répandaient par les rues, chargés des diverſes marchandiſes qui compoſaient leur commerce; & ils les annonçaient à hauts cris, afin d'avertir de leur paſſage les perſonnes qui voulaient s'en régaler à ſouper. Un de nos Poëtes du XIIIe ſiècle, compte parmi les plaiſirs de la ſoirée, celui d'appeller l'Oublieux. Quant aux ſortes de pâtiſſeries que criaient & colportaient ces coureurs, j'en ai trouvé la liſte dans une piece du même tems, intitulée *cris de Paris*. La voici : « Oublies chaudes, » galettes chaudes, tartes chaudes, riſſoles, échau-

» dés, flans chauds, gâteaux aux fêves, pains » siméniaux ».

Bientôt les Oublieux renoncerent au débit de ces différentes denrées; & je n'ai pu ni en découvrir ni en deviner la raison. Ils conserverent seulement celui des oublies; mais ils continuerent de courir les rues, comme auparavant. Cependant, l'heure du souper, qui d'abord était à cinq ou six heures, ayant peu-à-peu reculé, ils prirent aussi l'habitude de marcher plus tard dans la nuit: & de-là vint le nom d'*Oublieux*, qu'on donna par plaisanterie, dans le dernier siècle & vers le commencement de la Fronde, aux Grands & aux autres intriguans qui, mécontens du gouvernement de Mazarin, parcouraient, la la nuit, en cachette les différens quartiers de Paris, pour former des ennemis au Ministre.

Les Oublieux ont subsisté jusques dans ce siècle-ci. Mais, quand Cartouche forma cette troupe d'assassins qui, pendant un tems, remplit Paris de meurtres, quelques-uns de ces scélérats s'étant déguisés en marchands d'oublies pour commettre plus facilement leurs crimes, la Police défendit aux Oublieux les courses nocturnes. Ce réglement en diminua beaucoup le nombre. Ceux d'entre eux qui continuerent leur métier, vendirent de jour, parcourant les quartiers & les promenades que fréquentait le peuple. Mais ils sont devenus, depuis, moins nombreux encore; & c'est maintenant une chose assez rare d'en rencontrer un. Ils ont été remplacés par des femmes qui vendent une pâtisserie de même nature, ouverte de même en cornet, mais

beaucoup plus grande, & qu'elles nomment *plaiſir des dames.*

Hoſties. On avait donné auſſi autrefois le nom d'oublies aux hoſties qui ſont employées à dire la Meſſe; apparemment, parce que la manière de les faire eſt la même. *Eulogias quas vocamus oblias, ſeu hoſtias,* dit la Chronique de Geoffroi, Prieur du Vigeois.

Pains-oublies. Dans certaines égliſes, & à certains jours de l'année, on diſtribuait des oublies en préſent aux Clercs & aux Chanoines. Dans les Couvens, on en ſervait aux Moines au réfectoire. Mais celles-ci étaient une ſorte de pain délicat, ou de gâteau. Souvent les Seigneurs laïcs en exigaient de leurs Vaſſaux, comme une redevance. Cette redevance, dans les anciennes chartes qui en font mention, eſt appellée *droit d'oubliage* ou *d'oublies*; & le tribut qui en eſt l'objet, *pain-oubliau.*

Supplications & Eſtérets. J'ignore quelle ſorte de pâtiſſerie formaient les eſtérets & les ſupplications. Sans doute, elle était du genre des oublies; car les ſtatuts donnés aux Oublieux en 1406, portent que perſonne ne pourra exercer ce métier à Paris, s'il ne ſait faire par jour cinq cens *de grandes oublies, trois cens de ſupplications, & deux cens d'eſtérets.*

Nieules. Si l'on s'en rapportait ſur la nature des nieules, à un paſſage des *anciennes coutumes de Cluni*, on déciderait que ce n'était de même qu'un nom différent donné aux oublies. *Ab hominibus romanæ linguæ, Nebulæ, a noſtratibus appellantur oblatæ.* Cependant, ces deux ſortes de pâtiſſeries ſont formellement diſtinguées dans la *Deviſe des Lécheurs* (des

gourmands), dans le Roman de Florès & de Blanchefleur, & dans plusieurs autres piéces manuscrites du XIIe & du XIIIe siècle. Peut-être après tout ne différaient-elles que par la forme.

Nieules jettées au peuple pendant le service divin.

Quoi qu'il en soit, celle dont il s'agit a cela de remarquable qu'elle a été employée, non-seulement dans les repas & les festins, comme les autres ; mais encore dans certaines cérémonies ecclésiastiques, superstitieuses. Le jour de la Pentecôte, lorsqu'on entonnait le *Veni creator* pour la Messe, des gens placés à la voûte de l'église faisaient descendre, sur le peuple, des étouppes enflammées, & jettaient en même tems des feuilles de chêne & des nieules.

Quant aux étouppes flamboyantes, il est aise de concevoir qu'on voulait figurer ainsi aux yeux des Fideles, ce miracle qu'opéra l'Esprit-Saint, quand, sous la forme de langues de feu, il vint régénérer les Apôtres. Mais que représentaient les feuilles de chêne & les nieules ?

Ce n'est pas tout. Au *Gloria in excelsis*, on lâchait, dans l'église, des oiseaux qui avaient aussi des nieules attachées aux jambes. Encore une fois, quel rapport y avait-t-il entre l'Esprit-Saint, & une friandise en pâtisserie qui, distribuée d'une manière aussi tumultueuse, ne pouvait que causer beaucoup de trouble & de scandale, & interrompre le Service Divin. Telle était pourtant la cérémonie religieuse qui était en usage, ce jour-là, dans beaucoup d'églises cathédrales du Royaume, & principalement à Rouen. Il est vrai que plusieurs autres églises avaient admis quelques différences. A Lisieux, par

exemple, les nieules ſe jettaient avec des fleurs au *Kyrie eleyſon.* Mais par-tout, je ne ſais pourquoi, on jettait des nieules.

Cette ſuperſtition a été abolie ſucceſſivement dans les différens Diocèſes; plutôt ou plus tard, ſelon qu'ils ont eu des Evêques plus ou moins éclairés. Dans celui d'Amiens, elle n'a diſparu, ſelon le P. Daire, qu'en 1715; mais il y a encore des villes en Flandres où elle ſubſiſte.

Proceſſion des Marchands de nieules.

A Paris, les marchands de nieules en pratiquaient une autre auſſi bizarre. Ces artiſans s'étaient formés en confrairie ſous l'invocation de S. Michel; &, le jour de la fête du Saint, ils faiſaient par la ville une ſorte de cavalcade, habillés, les uns en anges pour repréſenter leur patron & ſa troupe, les autres en diables. Ceux-ci avaient des tambours; & ils étaient ſuivis par des prêtres qui portaient des pains bénis. L'Abbé Lebeuf (*Hiſtoire du Diocèſe de Paris*), rapporte que cette proceſſion ridicule fut défendue en 1636 par une ordonnance de l'Archevêque.

Formes & noms obſcènes, donnés à certaines pâtiſſeries.

Ces abus, au reſte, n'intéreſſaient que la ſainteté de la Religion, & la dignité de ſon culte; au lieu que je pourrais en citer un autre qui révolte la pudeur, la décence, & les mœurs. Croira-t-on qu'il a exiſté en France un tems où l'on a donné aux menues pâtiſſeries de table les formes les plus obſcènes, & les noms les plus infâmes. Croira-t-on que cet incroyable excès de dépravation a duré plus de deux ſiècles; &, que s'il eſt ignoré aujourd'hui, c'eſt parce que les écrivains du tems n'en ont rien dit. Vous les voyez tonner contre des cheveux courts, contre des

manches larges, contre des souliers pointus; comme s'il s'agissait de la destruction totale du Christianisme : & presque aucun d'eux ne s'élève contre un scandale dont les nations les plus corrompues rougiraient. Quelques-uns de ces noms sales se trouvent dans Taillevant : mais, ce qui nous paraîtra bien extraordinaire, c'est qu'il en parle sans aucun étonnement; comme un autre parlerait d'une chose toute ordinaire; comme lui-même enfin il parle des rissoles ou des gauffres.

J'avoue que notre langue, si décente aujourd'hui, ne l'était guères, il y a six siècles; & que ces expressions dégoûtantes, qui maintenant nous révoltent, étaient admises alors, puisque nos anciens Poëtes les emploient lorsqu'ils font parler des filles pudiques, des femmes vertueuses, des pères instruisant leurs enfans. Les mots, par eux-mêmes, ne signifient rien; ils ne rendent que les idées qu'on y attache. Tel terme, après avoir été long-tems honnête, peut devenir tout-à-coup indécent; &, chaque jour, nous en voyons des exemples. Aussi sont-ce moins les noms de ces pâtisseries qu'il faut blâmer, que les formes qu'on leur donnait. Si ceux-là peuvent être excusés, le motif qui avait fait imaginer celles-ci ne le sera jamais.

Oh, que j'aime l'honnêteté de Champier, lorsqu'il traite ce sujet! Son indignation éclate malgré lui; il ne peut la retenir; &, en rapportant cette invention luxurieuse du vice, il réclame au moins en faveur de la vertu. Après avoir décrit les différentes pâtisseries usitées de son tems, il dit, *quædam*

pudenda muliebria, aliæ virilia (ſi diis placet) repreſentant. Sunt quos c..... ſaccharatos appellitent. Adeo degeneravere boni mores, ut etiam Chriſtianis obſcœna & pudenda in cibis placeant. Et voilà quels étaient ces ſiècles qu'on ſe plaît tant à nous exalter; ces ſiècles auxquels on nous renvoie ſans ceſſe, lorſqu'on nous reproche la perverſité de nos mœurs.

SEPTIEME SECTION.

Deſſerts.

Ce qui regarde les pâtiſſeries de deſſert, les fruits cruds, & les fruits ſecs, ayant été traité dans les articles précédens, il ne me reſte à examiner dans celui-ci, que ce qui eſt l'ouvrage du Confiſeur, c'eſt-à-dire les ſucreries renfermées ſous le nom général de dragées & de confitures.

Epices. Les unes & les autres ont été long-tems compriſes ſous celui d'épices; expreſſion dont, au premier coup d'œil, il eſt difficile d'appercevoir l'origine.

Dans la baſſe latinité, on ſe ſervait du mot *ſpecies*, pour déſigner les différentes *eſpèces* de fruits que produit la terre. Dans Grégoire de Tours, par exemple, il ſignifie du blé, du vin, de l'huile. Cependant, quand on parla d'aromates, on diſtingua ceux-ci par l'épithète *aromaticæ*, qu'on ajouta au mot *ſpecies*. Par la ſuite, l'expreſſion latine ayant paſſé dans la langue françaiſe, on appella ces der-

nières productions, *épices aromatiques*, &, par abréviation, *épices.*

On a vu ci-dessus quelle était la passion qu'avaient nos Pères pour les assaisonnemens forts. Ce goût, au reste, n'était point en eux un appétit déréglé de la Nature; c'était un principe d'Hygiene, un système réfléchi. Accoutumés à des nourritures d'une digestion difficile, ils croyaient que leur estomach avait besoin d'être aidé dans ses fonctions par des stimulans qui lui donnassent du ton. D'après ces idées, non-seulement ils firent entrer beaucoup d'aromates dans leur nourriture; mais ils imaginerent même d'employer le sucre pour les confire, ou pour les envelopper; & de les manger ainsi, soit au dessert comme digestifs, soit dans la journée comme corroborans. *Après les viandes*, disent *les triomphes de la noble Dame, on sert chez les riches, pour faire la digestion, de l'anis, du fenouil & de la coriandre, confits au sucre* (*a*). L'auteur de *l'île des Hermaphrodites* fait la même remarque, lorsqu'il nous peint les mœurs de la Cour de Henri III. Après le dessert, dit-il, *les uns prenoient un peu d'anis confit, les autres du cotignac; mais il falloit qu'il fût musqué. Autrement il n'eût point eu d'effet en leur estomach, qui n'avoit point de chaleur s'il n'étoit parfumé.* Il y eut des dragées faites avec du genièvre, & qu'on appellait *dragées*

Employées pour favoriser la digestion.

(*a*) Aujourd'hui encore, dans leurs voyages de mer, les Hollandais, par le même motif, mangent, après le repas, des cloux de girofle confits.

de S. Roch, parce qu'on les croyait propres à préſerver du mauvais air & de la peſte. Quant au peuple, à qui ſes facultés ne permettaient pas ces ſuperfluités diſpendieuſes, fidèle aux mêmes principes, il mangeait les mêmes ſubſtances en nature & ſans préparation.

Ce ſont ces aromates confits, que l'on nomma proprement épices, & dont le nom ſe trouve ſi ſouvent répété dans nos anciennes hiſtoires. Ce ſont eux qui formaient preſque entiérement les deſſerts; car les fruits étant répétés froids par leur nature, la plupart, comme je le dirai ailleurs, ſe mangeaient au commencement du repas.

On ſervait les épices avec ces différentes ſortes de vins artificiels, dont j'aurai occaſion de traiter auſſi, & qui compoſaient alors les ſeules liqueurs que l'on connût. Ces deux objets terminaient le repas; & de-là vint cette façon de parler, ſi commune chez les Ecrivains du tems, *après le vin & les épices;* pour dire, *après la table.* L'uſage au reſte était ſi général, qu'il s'obſervait juſques dans les feſtins des Bourgeois & des Corps eccléſiaſtiques; & Paſquier nous le repréſente comme pratiqué encore à Paris, de ſon tems, dans ceux de la Faculté de Théologie.

Drageoir. Mais il régnait à la table du Roi, & à celle des Grands-Seigneurs, une autre coutume, laquelle n'exiſtait point aux banquets des particuliers. Outre les épices qui compoſaient le deſſert, & qui étaient deſtinées pour les convives, il y en avait d'autres, plus choiſies encore, qu'on ſervait dans une boëte particulière

particulière, divisée par compartimens. Cette boëte était d'or, d'argent, ou de vermeil; & se nommait *drageoir*, du nom des dragées, l'une des principales choses qu'elle contenait. Ordinairement c'était un Ecuyer, quelquefois un homme de distinction, qui avait l'honneur de présenter le drageoir; & il ne le présentait qu'à son maître, à moins que celui-ci, voulant honorer particuliérement un de ses convives, ne le lui envoyât. *On apporta vins & épices*, écrit Froissart; *& servit du drageoir, devant le Roi de France tant seulement, le Comte d'Harcourt.*

A l'entrée que Charlotte de Savoie, femme de Louis XI, fit dans Paris, la Ville, dit Comines, lui présenta, entre autres choses, *plusieurs drageouers, tous plains d'épiceries de chambre & belles confitures.*

Il y avait aussi de petits drageoirs qu'on portait en poche pour avoir, dans le jour, de quoi se parfumer la bouche ou se fortifier l'estomach. D'Aubigné remarque que le Duc de Guise s'étant trouvé mal un moment avant d'être assassiné par ordre du Roi Henri III, on lui apporta des prunes de Brignoles confites; & que, *comme il serroit le reste dans son drageoir*, on le manda de la part du Roi. Drageoir de poche.

Henri lui-même en portait comme les Seigneurs de sa Cour. L'auteur de l'*île des Hermaphrodites*, ouvrage satyrique composé contre ce Prince, nous décrivant les détails de sa toilette, dit: *On lui apporta une boëte quarrée, où il y avoit de certains morceaux de sucre d'une composition, à ce qu'on disoit, fort excellente pour donner quelque vigueur;*

deſquels, avec une cuillere d'argent, il ſe fit mettre quelque quantité dans une petite boëtelette, d'argent doré, fort mignonement élabourée, qu'on lui avoit apportée, & dans laquelle il y avoit une petite cuillere, de même étoffe, pour les pouvoir prendre plus aiſément; & fit mettre ladite boëte dans la poche où il avoit mis ſon mouchoir.

Nos bonbonnières modernes ne ſont que les drageoirs anciens, ſous un autre nom.

Epices n'étaient pas cenſées rompre le jeûne.

Tout le monde uſait d'épices dans le cours de la journée, parce que tout le monde avait ſur leur vertu & ſur leurs effets les mêmes préjugés. Au reſte, pour apprécier juſqu'où étaient portées ſur ce point les préventions, il ſuffira de dire que les Caſuiſtes du tems agiterent la queſtion *s'il eſt permis d'uſer d'épices, hors des repas, les jours de jeûne;* & que la plupart prononcerent pour l'affirmative. Voici la déciſion de S. Thomas d'Aquin; c'eſt la ſeule que je rapporterai. *Electuaria, etiamſi aliquo modo nutriant, non tamen principaliter aſſumuntur ad nutrimentum, ſed ad digeſtionem ciborum. Unde non ſolvunt jejunium, ſicut nec aliarum medicinarum aſſumptio; niſi forte aliquis, in fraudem, electuaria in magnâ quantitate aſſumat, per modum cibi.*

Epices données en offrande.

D'après l'eſtime qu'on faiſait des épices, le Lecteur ne ſera point ſurpris qu'elles aient été regardées comme un préſent honorable. C'était un de ceux que les Corps municipaux croyaient pouvoir offrir aux perſonnes de la plus haute diſtinction dans les cérémonies d'éclat, aux Gouverneurs des

Provinces, aux Rois mêmes, lorſqu'ils faiſaient leur entrée dans les villes. Quand Henri IV fit la ſienne dans Paris en 1594, l'Etoile rapporte que *Meſſieurs de la Ville lui préſenterent de l'hypocras, de la dragée, & des flambeaux.*

Ce don était encore uſité vers la fin du dernier ſiècle; cependant on commençait dès-lors à en ſubſtituer d'autres du même genre. *Je reçus force harangues de toutes les villes, & les préſens de celle de Trévoux*, dit Mademoiſelle dans ſes *Mémoires; c'étoient des citrons doux, au lieu de confitures. Cela eſt moins commun, & plus agréable.*

A la nouvelle année, aux mariages, aux fêtes de parens, on donnait des épices; & les boëtes de dragées & de confitures ſeches que ceux qui ſont parreins diſtribuent encore aujourd'hui, lorqu'ils tiennent un enfant ſur les fonts batiſmaux, ſont un veſtige de l'ancienne coutume.

Epices des Juges.

Quand on avait gagné un procès, on allait, par reconnaiſſance, offrir des épices à ſes Juges. Ceux-ci, quoiqu'alors les Ordonnances euſſent réglé que la juſtice ſe rendrait gratuitement, ſe crurent permis de les accepter; parce qu'en effet un préſent auſſi modique n'était pas fait pour allarmer la probité. Néanmoins, comme par-tout l'homme eſt le même, bientôt l'avarice & l'avidité changerent en abus ce tribut de gratitude. Pour y remédier, S. Louis défendit aux Juges de recevoir, dans la ſemaine, plus de la valeur de dix ſous en épices. Philippe-le-Bel, plus ſévere encore, leur défendit d'en accepter au-delà de ce qu'ils pouvaient con-

ſommer journellement dans leur maiſon, ſans gaſpillage. Des réglemens pareils étaient louables aſſurément par les intentions de droiture & de juſtice qu'ils ſuppoſent; mais, ſi quelqu'un trouvait ſon intérêt à ne pas les ſuivre, comment l'y forcer?

Au lieu de tous ces paquets de bonbons, dont la multiplicité embarraſſait, & dont on ne pouvait ſe défaire qu'avec perte, les Magiſtrats trouverent plus commode de recevoir de l'argent. Pendant quelques tems néanmoins il leur fallut, pour être autoriſés à cette nouveauté, une permiſſion particulière. Le plaideur qui avait gagné ſon procès préſentait au Parlement une requête, par laquelle il demandait à s'aquitter de cette manière. Le tribunal délibérait enſuite ſur la requête; mais le Rapporteur ne pouvait rien recevoir que quand elle avait été admiſe. Ce fut ainſi qu'en 1369, un Sire de Tournon obtint de donner vingt francs d'or à ſes deux Rapporteurs.

Tous ces abus nouveaux en produiſirent un autre, plus grand encore. Accoutumés à des rétributions, les Juges oublierent que, dans l'origine, elles avaient été libres; ils en vinrent à croire qu'elles leur étaient dues; &, en 1402, ils rendirent un Arrêt qui les déclara telles. Les plaideurs, de leur côté, ne ſeconderent que trop cette avidité naiſſante; car, au lieu d'attendre la déciſion du procès pour payer les épices, ils n'eurent pas honte de les apporter d'avance, c'eſt-à-dire, de ſe préſenter chez leurs Juges comme corrupteurs. Ce qui paraîtra moins croyable encore, c'eſt que bien-

tôt les Magiſtrats firent une loi de cette nouvelle coutume; & de-là cette formule ſi célébre, qu'on lit en marge dans les anciens regîtres du Parlement : *non deliberetur donec ſolvantur ſpecies.* Il n'eſt pas de mon ſujet de dire ce que la ſageſſe du Gouvernement, ce que celle du Tribunal lui-même a imaginé en différens tems pour corriger ou modifier ces abus. De pareils détails ſeraient étrangers ici; mais je remarquerai que les honoraires des Juges ſubſiſtent encore, & qu'ils ont conſervé leur nom primitif d'épices.

Nos Rois, parmi les Officiers domeſtiques de leur Maiſon, en avaient un qui portait le titre d'*Epicier*, parce qu'il était chargé de la confection des épices.

Art de confire les fruits.

S'il nous était parvenu ſur l'Office quelque traité ancien, comme il nous en eſt parvenu ſur la cuiſine, nous ſaurions aujourd'hui juſqu'où nos Peres avaient pouſſé autrefois l'art en ce genre. Mais je n'ai trouvé que de ces notions vagues & incertaines qui n'apprennent rien, & qui cependant jettent dans une indéciſion pire que l'inſcience. A la vérité, Arnaud de Villeneuve, auteur du XIIIe ſiècle, m'a offert quelques détails ſur la matière dont il s'agit; mais ces détails, à l'exception de celui où l'auteur enſeigne à clarifier le ſucre avec des blancs d'œufs, ſont ceux d'un Médecin; ils ne donnent ſur l'art aucunes lumières. On voit ſeulement dans Villeneuve, que l'on confiſait au ſucre certaines graines ou fruits ſecs, tels qu'avelines, gingembre, anis, coriandre, &c. Il parle de noix vertes confites; de

ſucre de roſes; d'une pâte, nommée pâte-de-Roi, ou pignolat; & enfin d'une ſorte de nouguat, qu'on appellait mazapan, ou maſſepain, & qui ſe faiſait avec des amandes, des piſtaches, & du ſucre.

De Serres pouvait donc avoir raiſon quand il écrivait (ann. 1600) : *de tems immémorial, on a fait en France des confitures; mais ces confitures différoient de celles que nous faiſons aujourd'hui. C'eſt des Eſpagnols & des Portuguais que avons appris la façon des nôtres; &, pendant bien des années, cette façon a été un ſecret.*

On croira ſans peine que les deux Nations qui, dans l'Occident de l'Europe, ont été les premières à planter des cannes à ſucre, ont dû être les premières auſſi à trouver l'art de cuire cette ſubſtance & de l'employer pour confire certains fruits. Mais, ſi c'eſt à ces deux peuples que nous en ſommes redevables, néanmoins il n'eſt pas reſté en France auſſi long-tems ſecret que le prétend de Serres; ou, ce qui eſt la même choſe, ſa publicité remonte plus haut que ne le croyait l'auteur. On en trouve la preuve dans le *de medicamentorum ſimplicium delectu* (ann. 1562) par Jaques Sylvius, ou du Bois, Médecin. Du Bois y parle des diverſes confitures en uſage de ſon tems; & j'ai vu avec ſurpriſe que non-ſeulement on connaiſſait alors les différentes cuiſſons du ſucre qu'emploient aujourd'hui nos Confiſeurs pour les différens objets auxquels il eſt néceſſaire; mais encore que ces expreſſions, *ſucre clarifié, ſucre perlé, ſucre à la plume*, & autres dont ils ſe ſervent, ſubſiſtaient déja.

Les fruits qu'on employait pour confire étaient, selon du Bois, pommes, ceriſes, cormes, cornouilles, dattes, abricots, coings, pèches précoces, noix vertes, & poires muſquées. Tous ſe confiſaient entiers; excepté le coing qu'on partageait en quatre. Il y avait auſſi, pour la noix verte, un procédé préliminaire, qui n'exiſtait point pour les autres fruits. D'abord on la laiſſait tremper pendant quatre jours dans une eau pure, qu'on avait ſoin de changer de ſix heures en ſix heures. Après cela on la jettait dans l'eau chaude pour l'attendrir; puis, après l'avoir fait ſécher & l'avoir lardée, ſelon le goût du tems, de cloux de gérofle & autres épices, on la confiſait à l'ordinaire. Quand on voulait des noix glacées, en les retirant de l'eau chaude, on les jettait de nouveau dans l'eau froide; on les pelait, on les faiſait ſécher, on les lardait d'épices, enfin on les couvrait de ſucre clarifié. (Ces fruits piqués étaient encore d'uſage, il y a une quarantaine d'années).

Les confitures ſéches ne ſe travaillaient qu'au ſucre uniquement. Cependant, comme l'âpreté du gain introduit inſenſiblement de la fraude par-tout, les Confiſeurs, pour épargner le ſucre, avaient imaginé de les commencer au miel. Cette friponnerie, dit de Serres, eut lieu pendant bien des années; & c'était même un des miſteres ſecrets du métier.

Pour ſécher les fruits confits, on ſe ſervait d'étuve; & cette étuve, de laquelle de Serres donne la deſcription, était pareille aux nôtres, c'eſt-à-dire, une Etuves.

armoire en fer, haute & étroite, dont les layettes, faites de fil d'archal ou de roſeaux fendus, ſe tiraient à couliſſe. On l'échauffait au moyen d'un four, tel que celui des Boulangers, ſur lequel elle était conſtruite. Ceux qui ne voulaient pas faire la dépenſe d'un four, échauffaient la leur avec un peu de braiſe.

Figures en pâte de ſucre.

Il y a plus de trois ſiècles qu'on ſavait déja figurer en pâte de ſucre differens objets, propres à tromper l'œil ou à l'amuſer agréablement. La colation que la ville de Paris donna en 1571 à Eliſabeth d'Autriche, femme de Charles IX, conſiſtait même uniquement en objets de ce genre, ſi on en croit Bouquet. *Outre le nombre infiny de toutes ſortes de confitures ſeiches & liquides, diverſité de dragées, cotignac, maſſepans, biſcuits, & autres ſingularitez qui y eſtoient, n'y a*, dit-il, *ſorte de fruit qui puiſſe ſe trouver au monde en quelque ſaiſon qui ſoit, qui ne fuſt là, avec un plat de toutes viandes & poiſſon : le tout en ſucre, ſi bien reſſemblant le naturel que pluſieurs y furent trompez : même les plats & eſcuelles eſquels ils eſtoient, eſtoient faits de ſucre.* Au paſſage de Marie-de-Médicis, par Avignon, lors de ſon arrivée en France, le Vice-Légat lui donna, dit l'auteur de la *Chronologie ſeptennaire*, une colation *de trois tables dreſſées, couvertes de pluſieurs ſortes de poiſſons, beſtes, & oiſeaux, tous faits de ſuccre ; & cinquante ſtatues en ſuccre, grandes de deux palmes ou environ, repréſentans au naturel pluſieurs Dieux, Déeſſes, & Empereurs. Il y avoit auſſi trois cens paniers, pleins de toutes ſortes de fruits faits en*

ſuccre près du naturel, qui furent donnez, après la colation achevée, aux Dames & Demoiſelles qui s'y trouverent.

Cette même année 1600, de Serres écrivait qu'on faiſait, en pâte de ſucre, des cervelats, des jambons, des *rubans d'Angleterre.*

Armoiries en ſucre & en marmelades.

Quand la Reine Charlotte de Savoie, femme de Louis XI, fit en 1467, ſon entrée dans Paris, les Bourgeois, dit Comines, lui préſenterent *un beau cerf, fait de confitures, qui avoit les armes d'icelle noble Royne pendues au col.* Enfin, au banquet que Taillevant en 1455 ordonna pour le Comte du Maine, & dont il nous a laiſſé une deſcription, le ſecond deſſert, c'eſt-à-dire, celui des épices, repréſentait des objets de même nature. On y voyait, entre autres choſes, des cerfs & des cignes, au col deſquels pendaient les armes du Comte, & celles de M.lles de Chateaubrun & de Villequier, pour qui ſe donnait la fête.

Quoiqu'il me fût aiſé de citer beaucoup d'exemples en ce genre, on comprend néanmoins qu'une pareille magnificence n'appartenait qu'aux Grands-Seigneurs, ou aux gens fort riches; auſſi ne la citéje que pour montrer où en était alors en France, l'art des pâtes & des ſucreries. Quant à la coutume de blaſonner ainſi les armoiries de quelqu'un qu'on voulait honorer, elle était l'effet d'un préjugé du tems.

Origine des Armoiries.

Dans l'origine de la Chevalerie, il n'y avait, pour tous ceux des Chevaliers qui combattaient à un tournois, qu'une ſeule & même armure. Tous

étant, de la tête aux pieds, également cachés ſous cette enveloppe de fer, l'œil ne pouvait en reconnaître aucun ; & les proueſſes d'un brave étaient perdues pour ſa gloire. Le moyen par lequel ils remédierent à ce déſavantage eſt aſſez ingénieux ; & ce fut ainſi que naquirent les Armoiries. Chacun d'eux adopta, & plaça ſur ſa cotte-d'armes extérieure, en broderie ou en peinture, un oiſeau, un animal, en un mot une marque diſtinctive quelleconque. Par là on put obſerver dans la mêlée un combattant, & ſuivre de l'œil les différentes actions de courage par leſquelles il ſe diſtinguait.

Il était naturel que ceux qui avaient adopté pour un combat ces ſignes nouveaux, les portaſſent dans un autre tournois encore, & qu'ils les conſervaſſent même le reſte de leur vie. Les enfans, par reſpect pour ce qui avait illuſtré leurs parens, s'en honorerent. Chaque famille noble ſe forma ainſi une ſorte d'hiéroglyphe particulier, qui, à quelques légères différences près, devint commun à toutes les perſonnes dont elle était compoſée. Elle en fit un ſceau avec lequel elle rendit authentiques tous ſes actes publics & privés. Sur les tombeaux, elle en orna l'effigie de ſes morts. Dans les fêtes publiques & les cérémonies d'éclat, elle le porta ſur ſes habits. Il fut même un tems ou une femme de qualité n'eût oſé paraître ſans une robe chamarrée des armoiries de ſon mari & des ſiennes. En un mot, l'orgueil, qui avait trouvé le moyen de s'iſoler ainſi des claſſes roturieres par un ſigne extérieur & apparent, y attacha tant d'eſtime, qu'une des galanteries des

festins, était d'y représenter d'une maniere quelconque les armoiries d'un personnage qu'on cherchait à honorer. On vient d'en voir quelques exemples; j'aurai lieu d'en citer d'autres, lorsque je traiterai ce qui regarde les divertissemens des repas.

Cette mode subsistait encore en 1600; mais alors, à ce que nous apprend de Serres, les Ecussons des festins se faisaient avec des bandes de massepain filé: de même à-peu-près que les Pâtissiers aujourd'hui font des croquantes. Quant aux émaux, dont le massepain ne pouvait représenter les couleurs, on employait, pour les imiter, différentes sortes de confitures. L'or se figurait avec des marmelades de pommes ou d'abricots; le gueule avec des fruits rouges, comme cerises ou framboises; le sinople avec du verjus, des abricots verds: & ainsi des autres. Massepain.

Le massepain servait aussi à former d'autres figures. Filé, on en faisait des chiffres, des lacs-d'amour, &c; mis en moule, des fruits, des asperges, des culs-d'artichaux, &c.

De toutes les sucreries, qui ont été d'usage autrefois, celle-ci est l'une des plus anciennes, & l'une de celles qui a subsisté le plus long-tems: car on sait qu'elle est toujours admise sur nos tables; quoique communément, quand elle est en petits pains arrondis, & faite avec des amandes amères, on l'appelle macarons. Macarons.

On a vu ci-dessus qu'au XIIIe siècle, le massepain était composé de pistaches, d'amandes, & de sucre.

Sur la fin du XVIe, les Provençaux, ſelon de Serres, faiſaient le leur avec des blancs-d'œufs & du miel blanc, battus enſemble, puis épaiſſis ſur le feu. On y jettait alors des amandes douces, pelées & fricaſſées; enfin, on étendait le tout ſur une table de marbre pour en former un pain. A la couleur & au miel près, c'eſt-là ce que nous nommons du nouguat.

Nouguat

Parmi les divertiſſemens, d'uſage à Toulouſe pendant les jours gras, était celui des amoureux de donner à leur maîtreſſe ce qu'ils appellaient *maſſepain*. Mad. du Noyer en parle dans ſes *lettres hiſtoriques & galantes*, écrites vers la fin du dernier ſiècle. *Le maſſepain*, dit-elle, *eſt une boëte grande comme un coffre, toute pleine de confitures, couverte d'une étoffe d'or, dont on peut faire une juppe, & nouée avec des rubans d'or. On a ſoin d'en mettre ce qu'il faut pour une garniture. On promene tous les jours ce maſſepain, ou ſur un cheval, ou dans une chaiſe de poſte; &, après qu'on l'a fait admirer, & qu'on a jetté à droite & à gauche quantité de vers à la louange de celle à qui on le deſtine, on le lui fait donner par des gens maſqués qui choiſiſſent, pour le lui préſenter, l'endroit où il y a plus de monde.*

Le lundi de Pâques, il régnait dans la même ville, ſelon le même auteur, une autre uſage ſemblable à celui-ci. *Toutes les Dames ſe rendent en caroſſe au cours, parées de leur mieux. Les Meſſieurs y font de belles cavalcades autour des caroſſes. Enfin on voit arriver quantité d'hommes à pied, déguiſés, les uns en garçons pâtiſſiers, les autres en bergers, qui por-*

Péneſtra.

rent chacun un féneſtra *ſur ſa tête. Le féneſtra eſt un grand gâteau, d'une pâte fort excellente, tout piqué d'écorces de citron & d'autres confitures. Tous les féneſtras ſont ſur une planche, couverts de petits rubans & de colifichets; & c'eſt tout ce qu'un homme peut porter. On les jette, en danſant, dans les caroſſes des Dames; & l'on fait que les deux bouts du gâteau ſortent par les portières. Ce préſent ne tire pas à conſéquence comme le* maſſepain: *ainſi on en donne aux femmes tout comme aux filles.*

Fruits à l'eau-de-vie.

Il n'y a pas plus de quarante ans qu'on a perfectionné l'art de confire les fruits à l'eau-de-vie. Juſqu'alors on ne ſavait que mettre dans un bocal certaine quantité de fruits, y jetter parties égales d'eau-de-vie & de ſucre fondu, boucher le vaſe, & l'expoſer au ſoleil. Mais bientôt l'eau-de-vie, ſe détachant du ſucre, attaquait les fruits, les décoloroit, les durciſſait, & leur communiquait ſon goût âcre. On a imaginé de les blanchir auparavant, de les confire dans le ſucre, & de ne les jetter dans l'eau-de-vie qu'après cette préparation préliminaire.

Compotes, & fruits confits au ſyrop.

Champier fait mention de compotes, tant à l'eau qu'au vin; & je remarquerai qu'en général on préférait alors, dans la plupart des ſauces, le vin à l'eau. La ſauce aux cerneaux ſe faiſait avec du vin & du ſel. Pluſieurs perſonnes même, ajoute l'auteur, avant de manger des raiſins ſecs, les faiſaient tremper, pendant quelque tems, dans du vin chaud, & les ſaupoudraient de ſucre. Les neffles, ſelon de Serres, s'apprêtaient de même. Après leur avoir ôté

les aîles & la queue, on les cuiſait dans du vin; on y ajoutait du ſucre pour former un ſyrop, & on les ſervait, ſaupoudrées de ſucre nouveau.

Cependant, pour les compotes de marrons, & pour celles de pignons, dit Champier, on employait l'eau-roſe. Aujourd'hui que l'eau-roſe a paſſé de mode, nous mettons dans nos compotes de la fleur d'orange.

Le même de Serres fait mention de compotes d'amandes vertes, & d'abricots verds; de compotes de noix, de noiſettes, & d'avelines, confites vertes avec leur coque; enfin de verjus, de mûres, framboiſes, ceriſes, & muſcat, confits au ſyrop.

Sous Henri III, la confiture la plus eſtimée à la Cour, ſelon l'auteur de l'*île des Hermaphrodites*, était la marmelade. De Serres enſeigne à faire des marmelades d'abricots, de pêches, de pommes, & d'autres fruits ſemblables.

Marmelades.

Gelées.

« Les gelées de ceriſes & de cornouilles ſont » bonnes, dit-il; mais, quand on parle de gelée » par excellence, on entend celle de coing ».

Pâtes.

L'une des plus anciennes confitures qu'aient connues nos Pères, eſt celle des pâtes. Il en eſt queſtion dans Arnaud de Villeneuve, ainſi que je l'ai déjà remarqué. Probablement même on pourrait en reculer plus loin l'époque: mais je n'ai trouvé ſur cette antériorité aucun témoignage. Ma méthode, quand je parle d'un uſage quelconque, eſt de citer l'auteur le plus ancien chez lequel je l'ai rencontré; non que je prétende par-là en fixer l'origine au tems où celui-ci écrivait, ni même donner cet au-

teur comme le premier de ceux qui en parlent. Mais je raconte seulement ce que j'ai découvert; & cette réflexion, que j'ai déjà faite, je prie mes lecteurs de l'appliquer à la plupart des articles de cet ouvrage.

Au reste, la plus renommée des pâtes, au XIIIe siècle, était le gingembre confit, nommé gingembrat, ou, pour son excellence, *pâte de Roi*. Le gingembrat & le pignolat sont mentionnés dans une Ordonnance de Philippe-le-Bel, an. 1313. Comme le pignolat était fait avec l'amande du pin, qu'on nomme pignon, il avait pris son nom de ce fruit. Les pignons étaient encore d'usage sur la fin du dernier siècle. Le Loyer, dans ses poésies (an. 1676), les compte au nombre des choses qu'il faut donner aux maris froids;

> Que sur la fin du dessert, on leur porte
> L'hypocras rouge, ou bien un puissant vin,
> La truffe noire, avec le fruit du pain.

Cependant le préjugé n'a pas toujours été le même sur la vertu aphrodisiaque des pignons. Antérieurement on leur avait attribué la qualité contraire; & Eustache Deschamps, Poëte mort en 1420, leur donne même l'épithète de *refroidissant*.

Les pignons ne sont plus de mode aujourd'hui.

Au tems de de Serres, on faisait des pâtes de pèches; & ce procédé, dit-il, nous avait été enseigné par les Génois. Celles d'abricots se servaient découpées, soit avec un couteau, soit avec un emporte-pièce. Quelquefois on leur donnait une figure quelleconque, en les pressant dans un moule; &

alors on les nommait *ramage de Gênes*. Il y en avait de poires, de prunes, d'abricots, de noix, &c. Les Bourguignons s'en faiſaient une avec les prunes de moyeu, connues dans leur Province. Enfin, continue l'auteur, les pâtes qu'on eſtimait le moins étaient celles de pommes; & celle qu'on priſait davantage, la framboiſe, *recherchée pour ſon odeur agréable*.

Au dernier ſiècle, Clermont & Riom s'étaient fait une réputation dans l'art de confire les abricots; & cette réputation devint bientôt pour ces deux villes une branche de commerce fort lucrative. Elle était d'autant mieux fondée que les différens Confiſeurs du Royaume, même ceux de Paris, avaient toujours tenté envain de les égaler dans cette ſorte de confiture, & qu'ils n'avaient jamais pu y parvenir. C'eſt la remarque que faiſait encore en 1698, l'Intendant d'Auvergne, dans le Mémoire qu'il dreſſa, par ordre du Roi, pour l'inſtruction du Duc de Bourgogne. Les pâtes d'Auvergne ont conſervé juſqu'à nous une partie de leur ancienne renommée; mais l'art de les apprêter n'eſt plus concentré, comme il l'était alors, dans cette ſeule Province.

Cotignac. On a vu ci-deſſus que le cotignac était l'une des confitures qu'en 1571, la ville de Paris avait ſervies à la Reine. Le cas qu'on en faiſait alors, s'eſt maintenu juſqu'à notre ſiècle. En 1709, la Marquiſe de Maintenon, l'épouſe ſecrette de Louis XIV, écrivait au Duc de Noailles, qui lui avait envoyé du cotignac : *vos boëtes auroient admirablement figuré*

aux

aux nôces de Mlle. de Normanville, ſi je n'avois le bon-ſens de jetter le feſtin ſur M. de Chamillard.

De Serres remarque que, de ſon tems, (an. 1600) le cotignac le plus recherché était celui d'Orléans. Il enſeigne même à en faire à la manière des Orléanais.

Au commencement de ce ſiècle-ci, on eſtimait le cotignac de Mâcon. *Le ſeul agrément de cette ville*, dit M. du Noyer dans ſes Lettres, *eſt qu'on y boit de très-bon vin. Moi je me retranchai à manger du cotignac. J'avois vu ſur les tablettes des Allemands voyageurs, de ma connoiſſance, entre autres annotations*: étant à Mâcon manger du cotignac. *Ainſi je profitai de l'avis, & j'en mangeai tout mon ſaoul.*

Confitures ſéches.

Selon de Serres, les zeſtes de citron, de limon, & d'orange ſe confiſaient au ſec dans une étuve. On employait le même procédé pour les poires de moyenne groſſeur, telles que la blanquette & le petit rouſſelet. Puis on les ſervait par paquets de trois ou quatre, liées enſemble. Quant à celles qui ſont plus petites, comme muſcadille, on en compoſait un bouquet de ſept: ce qui les faiſait nommer du *ſept-en-gueule*, parce qu'on pouvait les mettre toutes ſept à la fois dans la bouche.

Au dernier ſiècle, il n'y avait en poires, dit le *Jardinier françois* (ann. 1651,) que cinq eſpeces dont on fit des confitures ſéches; c'était les trois nommées ci-deſſus; puis le gros-muſcat, & l'orange. En prunes, on ne confiſait ainſi que le perdrigon, l'impériale, la diaprée, la brignole, l'ilevert,

la-ſainte-catherine, la prune d'abricot, & la prune-de-roi. La pomme, étant naturellement molle & ſujette à ſe réſoudre en marmelade, ne s'employait point en confiture ſéche, mais en compote & en pâte.

Ceux au reſte qui voudront connaître plus en détail la manière dont ſe confiſaient alors les différens fruits, pourront conſulter le *de Sanitate tuendâ* de Gontier (ann. 1668). L'auteur y donne la recette de toutes les confitures ſéches ou liquides qui ſe faiſaient de ſon tems.

Caſſe confite. Sur la fin du même ſiècle, les Juifs établis dans nos îles d'Amérique y avaient imaginé de confire les ſiliques & les fleurs du caſſier. Cette confiture, dit Labat, était *fort agréable, & purgeoit doucement, ou du moins tenoit le ventre libre.* Auſſi en envoyaient-ils beaucoup en France & dans le reſte de l'Europe. Mais, lorſque par un ordre de la Cour ils furent chaſſés des colonies, ils emporterent leur ſecret avec eux; &, depuis ce tems, dit l'auteur, les Colons avaient eſſayé envain de le deviner.

Conſerve. Parmi les conſerves qui étaient de mode dans les deux derniers ſiècles, on peut compter celles de roſes, de violettes, de fleurs d'orange, de fleurs de jaſmin, & autres pareilles; mais il y en avait quelques-unes dont aujourd'hui nous ne faiſons plus d'uſage. Tels ſont la racine d'Enula-campana, les troncs de laitue, le fenouil vert. La premiere, dit Ch. Etienne, était réputée un excellent préſervatif contre le mauvais air. La ſeconde, au rapport de de Serres, était ſi eſtimée qu'on l'appellait pour

ſon excellence, *bouche d'ange*. Pour le fenouil, on en formait des curedents qu'on plantait dans les autres fruits confits. C'était là une galanterie du tems. Chacun des convives pouvait en prendre un pour ſe nettayer la bouche.

Pastilles.

Du Bois, ce Médecin cité plus haut, parle de paſtilles, faites avec de la poudre d'iris, du ſucre, du muſc, & de l'eau-roſe.

Confitures au moût, & au miel.

Outre les confitures au ſucre, dont on vient de lire les noms, il y en avait d'autres, de qualité inférieure, que pluſieurs perſonnes préféraient parce qu'elles étaient moins cheres. Les meilleures, parmi celles-ci, étaient les confitures au miel; enſuite venaient celles au moût de vin; puis celles au vin cuit. Ces dernieres, ſelon de Serres, étaient les moins eſtimées. On ne les préſentait qu'aux *gens de moyenne étoffe*.

Raiſinée.

La raiſinée, *inconnue des Anciens*, dit le même auteur, ſe faiſait avec des raiſins noirs. Après les avoir égrainés, puis écraſés avec les mains, on les mettait ſur le feu dans un chauderon, en y joignant un peu d'eau & de ſel. Enfin, quand ils étaient conſommés des deux tiers, on les paſſait comme de la purée.

Confitures de Metz & de Verdun.

Sur la fin du dernier ſiècle, les confitures qu'on faiſait à Metz & à Verdun, avaient une grande réputation. Le Mémoire de M. Turgot, l'un de ceux qui furent fournis au Duc de Bourgogne par les divers Intendans du Royaume, dit qu'*elles ſe tranſportaient par toute la France & dans toute l'Europe*. L'auteur ajoute que les anis de Verdun,

jouiſſoient auſſi de la plus grande renommée.

Je crois ne pouvoir mieux terminer tout ce qu'on a lu juſqu'ici ſur les alimens apprêtés, qu'en réuniſſant & rapprochant enſemble quelques détails ſur ces divers objets. Je les trouve dans un ouvrage du XVIe ſiècle, fort curieux, & intitulé *Mémoire pour faire un écriteau pour un banquet.* C'eſt une liſte de mêts que pouvaient employer les perſonnes qui avaient intention de donner un feſtin. L'auteur leur fournit cinq menus différens, dans leſquels il accumule pêle-mêle, & ſans diſtinction, tous les ragoûts, entremêts, &c, les plus recherchés, qui étaient alors d'uſage. Je vais les tranſcrire, en mettant cependant quelque ordre dans ma matière. Ils prouveront que les perſonnes qui regrettent tant la ſimplicité des tems antiques, ont plus de zèle que d'érudition.

RAGOUTS.

Bécaſſe à laqueſat.
Cailles au laurier.
Chapons pélerins.
Chevreuil au fromage de Milan.
Chevreuil farci.
Tête de chevreuil.
Civet de cerf aux navets.
Fromentée à la venaiſon ſalée.
Lapin à la grenade.
Langues de mouton à la vinaigrette.
Lion de blanc chapon.
Marſouin contrefait.

Oiſeaux farcis.
Oiſons à la malvoiſie.
Oiſons au fromage de Milan.
Pâns revêtus.

Perdrix { . . . à la tonnelette.
. . . à l'orange
. . . aux câpres.

Pieds { . . . à la ſauce d'enfer.
. . . à l'eſturgeon.

Pouſſins au vinaigre.
Ramier en poivrade.
Sanglier aux marrons.
Sarcelles confites.
Sauciſſes de veau.
Soleil de blanc chapon.
Tanches à la lombarde.
Venaiſon aux navets.

Gelée { ambrée.
blanche, piquée.
commune.
déchiquetée.
en pointes de diamant.
moulue.
ondée.

Andouilles de . . .
Angelots de . . . . } *Gelée.*
Ecus de . . . . . }
Ecuſſons de . . . .

Fleur-de-lys en . . .
Fontaine en . . . .
Oriflan de . . . . .
} *Gelée.*

ROTI.

Alouettes.
Bécaſſes.
Butor.
Cailles.
Chapons.
Chevreuil.
Cigne.
Faiſan.
Héron.
Lapin.
Lapereau.
Levreaut.
Longe de bœuf.
Oiſon.
Perdrix.
Pigeonneaux.
Pluvier.
Poulet.
Sanglier.
Sarcelle.
Tourterelle.

SALADES.

Salade blanche.
Salade verte.

Salade
- de citron.
- d'entremêts.
- de grenade.
- de houblon.
- de laitues.
- d'olives.
- de perce-pierre.
- de poires de bon-crétien.
- de pourpier confit.

ENTREMÊTS.

Cervelats.
Hure de Sanglier.
Jambon de Mayence.

Pâté
- à la tonnelette.
- d'alouettes.
- d'artichauds.
- de bécasse au bec doré.
- de chapon.
- de coings.
- de langues de bœuf.
- de marrons.
- de pieds de bœuf.
- de pieds de mouton.
- de pommes.
- de poulets.
- de sarcelles.
- de venaison.

Petits-choux tout chauds.
Ratons au fromage.

Riſſoles.
Aſperges.
Concombres confits.
Blanc-manger.
Neige en romarin.
Crême fromentée.
Crême de mêles.
Baudrier de pommes.
Pommes au gatelin.
Bégnets.
Etrier de pruneaux.

Tarte { ancienne. / angouloufée. / d'Angleterre. / de crême. / fanaide. / de moëlle de bœuf. / de pommes hachées bien en broc. / de pruneaux. / de vin blanc.

Gateau { baveux. / feuilleté. / joli. / joyeux. / Italien.

CHAPITRE QUATRIEME.

Des Boissons.

PREMIERE SECTION.

De la Bierre, & autres boissons dont l'eau était la base.

Quoique la Nature paraisse n'avoir destiné à tous les animaux que l'eau pour boisson, par-tout néanmoins, dans tous les pays comme dans tous les tems, l'homme, né sensuel, a trouvé le moyen de s'en procurer d'autres plus capables de flatter son palais & de réparer ses forces. Tantôt il a infusé certaines plantes aromatiques, ou quelques-unes des substances alimentaires que lui offrait spontanément la Nature; tantôt il a extrait la seve savoureuse de certains arbres, ou exprimé le suc des fruits qu'il avait plantés. Cependant, les boissons que lui ont procurées les fruits ne furent probablement que les dernières qui se présenterent à son génie inventif. Elles exigent, pour être réduites en art, tant d'expériences & des instrumens si compliqués, qu'il a dû d'abord chercher à s'en composer d'autres plus faciles.

Plutarque avance que tous les peuples barbares, avant d'avoir connu les liqueurs vineuses, ont commencé par boire du miel détrempé dans l'eau. L'ob- Hydromel.

ſervation de Plutarque paraît vraiſemblable; & en effet, de tous les breuvages qu'une nation peut inventer, celui-ci eſt le plus ſimple, ſur-tout quand le pays qu'elle habite contient de vaſtes forêts qui lui fourniſſent du miel en abondance. Malgré cette double raiſon pourtant, il ne paraît point que les Gaulois l'aient connue : au moins les Auteurs anciens qui nous ont appris que le vin & la bierre étaient uſités dans la Gaule, ne diſent-ils pas qu'on y fît uſage de l'hydromel. Cependant, les gens riches, chez les Gaulois, aſſaiſonnaient leur bierre avec du miel, comme je le dirai à l'inſtant. Or eſt-il probable qu'ils ſe fuſſent aviſés d'employer du miel dans leur bierre, ſans avoir ſongé à en faire entrer dans leur eau?

Quoi qu'il en ſoit, ſi les Gaulois ne connurent pas l'hydromel, on peut avancer avec vraiſemblance qu'il fut introduit chez leurs Neveux par ces différentes nations barbares que le droit de conquête établit dans nos Provinces; car on ſait que c'était la boiſſon favorite des peuples du Nord. Les Moines avaient coutume d'en uſer, les jours de travail. L'Abbé Théodemar écrivant à Charlemagne, lui raconte qu'en été ſa coutume eſt d'accorder quelques fruits à ſes Religieux, & que, quand ils ſont occupés à couper les foins, il leur donne une potion au miel.

J'ignore quelles étaient les doſes préciſes qu'on employait alors pour l'hydromel. Je trouve ſeulement qu'au XIIIe ſiècle, on mettait une partie de miel ſur douze parties d'eau; mais alors auſſi on

joignait à l'hydromel, pour lui ôter sa fadeur & lui donner du piquant, quelques poudres d'herbes aromatiques, soit celles que produisent nos climats, soit celles qui naissent dans l'Asie.

Borgéraſe. L'hydromel ainsi préparé se nommait borgéraſe, borgérafre, ou bogéraſte. On l'estimait beaucoup. Dans un festin que l'auteur de l'ancien *Roman de Florès & de Blanchefleur* fait donner à son héros, on sert de la borgéraſe. Chez les Moines, on en usait, comme d'un régal, les jours de grandes fêtes. Les *coutumes de l'Ordre de Cluni* l'appellent *potus dulciſſimus*.

En effet, les Religieux ayant, comme les Laïcs, leurs jours de fête & de réjouissance, il était naturel qu'ils employassent aussi alors les boissons agréables dont en pareil cas se régalaient ceux-ci. Mais ils en connaissaient d'autres qui leur étaient particulières, & qu'on leur donnait comme rafraîchissement, les jours de travail. Nous lisons dans la vie de S. Samson, Evêque de Dol, que le Monastère d'où le Saint fut tiré avant d'être promu à l'Episcopat, en avait une de ce genre, laquelle n'était, à proprement parler, qu'un jus d'herbes, & dont on usait, tous les jours, après avoir chanté Tierce. Le Légendaire a soin de remarquer qu'on la servait pour la santé.

Bochet. Quand on avait mis les rayons des ruches sous la presse, afin d'en exprimer le miel qu'ils contenaient, on jettait le marc dans l'eau ; & l'on avait ainsi une sorte de piquette d'hydromel, qui se

nommait bochet ou bouchet, & qui était à l'uſage des valets & des payſans.

Alixone. Je ne ſais ce que c'était que l'alixone dont il eſt parlé dans le teſtament d'Alderic, Evêque du Mans. Ce prélat, mort en 837, y legue annuellement aux Chanoines de ſon égliſe une certaine quantité de blé, quatre muids de vin, & un muids de *cette boiſſon, nommée vulgairement alixone.*

Bierre. L'une des plus anciennes boiſſons; & (ce qu'on trouvera plus ſurprenant) celle de toutes peut-être qui a été la plus uſitée dans l'Europe, eſt la bierre. On en attribue l'invention aux habitans de Péluſe, qui ne pouvant cultiver dans leurs terres que des grains, parce que tous les ans elles étaient inondées par le Nil, trouverent l'art de ſe faire avec ces grains mêmes une boiſſon; &, ſelon l'expreſſion de Pline, forcerent l'eau de leur fleuve à les enivrer. Un pareil bienfait fut reçu par le reſte de l'Egypte avec tant de reconnaiſſance qu'on en fit honneur au Dieu Oſiris. C'eſt ainſi que, chez les peuples ſeptentrionaux de l'Europe, un motif ſemblable fit attribuer à Odin l'invention de l'hydromel; & que, chez les Grecs, Bacchus paſſa pour l'inventeur de l'art du vin.

Les Egyptiens avaient deux ſortes de bierre; l'une appellée zythus; l'autre qu'ils nommaient *curmi* ou *carmi.* Bélon (*Obſervations ſur les ſingularités trouvées en Grece & en Aſie*) prétend que le curmi ſe faiſait avec le grain entier; & que le zythus était, comme la *poſca* des Latins, une ſorte d'orgeat fait

avec la farine des mêmes grains, qu'on gardait en pâte, & qu'on délayait pour le beſoin.

Si l'on s'en rapporte au témoignage des Auteurs anciens, les Gaulois ne connaiſſaient que deux ſortes de boiſſons, le vin & la bierre. L'uſage qu'ils faiſaient de celle-ci eſt atteſté par Diodore de Sicile, par Athénée, par Théophraſte, & par Pline; mais la bierre fut-elle chez eux une invention nationale, ou un bienfait étranger? Voilà ce que les quatre Hiſtoriens ne diſent pas.

Sortes de bierres uſitées chez les Gaulois.

Diodore & Théophraſte aſſurent que les Gaulois appellaient la leur zythus. Si ce fait était vrai, on pourrait en conclure qu'ils avaient reçu des Egyptiens & le nom & la choſe, & que l'un & l'autre probablement leur avait été communiqué par la colonie phocéenne de Marſeille. Cependant Pline avance que la bierre, en Gaulois, s'appellait *cereviſia*, & le grain qu'on y employait, *brance*. En effet, cette double expreſſion s'eſt conſervée chez nous d'âge en âge. L'une a formé le mot *braſſeur*, qui ſubſiſte toujours; & l'autre, celui de *cervoiſe*, qui ſubſiſtait encore il n'y a pas long-tems.

D'un autre côté, ſi l'on s'en rapporte à Athénée, la bierre dont uſaient dans la Gaule les gens riches, était apprêtée avec du miel: mais celle que buvait le peuple n'avait point cet aſſaiſonnement; auſſi était-elle diſtinguée, dit-il, par le nom de *corma*.

Il réſulte du témoignage d'Athénée que nos Ancêtres avaient, comme les Egyptiens, deux eſpèces de bierre; & qu'ils les devaient vraiſemblablement toutes deux à ceux-ci, comme je l'ai remarqué il

n'y a qu'un inſtant. L'une aura gardé ſon nom étranger de zythus; l'autre ſe ſera nommée corma, au lieu de curmi; & toutes deux, peut-être auront été renfermées ſous la dénomination générale de *cereviſia*, donnée par les Gaulois. Telle eſt la conjecture qu'on peut imaginer pour concilier les témoignages contradictoires de nos quatre Auteurs: car ils ſe contrediſent tous quatre; & au reſte, ce n'eſt pas la premiere fois que j'ai éprouvé de ces contrariétés déſolantes, lorſqu'il s'eſt agi de nos premiers Ayeux.

Nous regrettons quelquefois que l'Antiquité ne nous ait pas fourni plus d'écrivains qui aient parlé d'eux, ou des écrivains qui ſe ſoient étendus davantage ſur ce qui les regarde. Pour moi qui me ſuis convaincu que, ſi par haſard il exiſte un point d'antiquités gauloiſes, ſur lequel quatre Anciens aient écrit, il exiſtera en même tems quatre témoignages différens & contradictoires; je ſuis perſuadé de bonne foi, que déſirer plus de renſeignemens ſur ces matières, ce ſerait demander à la fois plus de contradictions. Eh, quoi! l'on voit ſouvent nos Hiſtoriens modernes ne pouvoir s'accorder, lorſqu'ils ont à raconter un événement arrivé de leur tems & dans leur patrie; & l'on veut que des Grecs, que des Romains, ne ſe ſoient pas trompés, lorſqu'ils ont entrepris de faire connaître les loix, les coutumes, & les arts d'un peuple avec lequel ils n'avaient que de faibles rapports, & qu'ils n'ont connu que ſuperficiellement.

Encore une fois, reſpectons l'Antiquité; liſons,

admirons les Ecrivains célèbres qu'elle nous a transmis; étudions-les pour apprendre à nous former sur eux; mais apprenons aussi à nous défier d'eux quelquefois, & croyons sur-tout que quand ils peignent les nations qui leur sont étrangères, ils peuvent se tromper. Si César, si Antoine, ou Labiénus, eussent entrepris l'histoire morale des Gaulois, de pareils témoignages, je l'avoue, auraient des droits sur notre confiance. Il serait difficile de refuser sa foi à des hommes éclairés, qui auraient passé dix années entières au sein des différentes nations qu'ils chercheraient à nous faire connaître. Mais les Généraux de César ne nous ont rien laissé sur cet objet; & lui-même, qui n'écrivait que pour exciter l'admiration des Romains, s'est bien plus occupé de raconter ses manœuvres & ses exploits militaires, que de nous transmettre les mœurs des vaincus.

L'ordre insensé que Domitien donna de faire arracher toutes les vignes dans les Gaules, dut y rendre général l'usage de la bierre. Envain Probus, par la suite, permit aux Gaulois de replanter des vignes; l'infusion de grains se maintint toujours. Environ quatre-vingt ans après Probus, nous voyons Julien s'en plaindre, & faire contr'elle une épigramme. Apparemment que Julien avait eu la curiosité d'en goûter, ou qu'affectant déjà cette austérité de mœurs qui le distingua depuis, lorsqu'il fut élevé à l'Empire, il voulut donner à ses troupes l'exemple de la sobriété : car alors il habitait Paris, & Paris avait des vignobles dont lui-même vante la qualité. Peut-être aussi les vignes étant assez rares, & le vin par

conſéquent fort cher, les Pariſiens étaient-ils dans l'habitude de commencer leur repas par de la bierre, & de le finir avec du vin. Cette coutume ſubſiſte encore actuellement en Flandres; & l'on verra, quelques lignes plus bas, un Concile faire pour les Moines un réglement qui la ſuppoſe. A l'article du cidre, je citerai un exemple qui prouve qu'à la table de Thierri, Roi de Bourgogne, on ſervait à la fois du vin & du cidre; qui oſera nier que, même parmi nos Rois, quelques-uns aient pu boire, dans un même repas, de la bierre & du vin. Charlemagne, dans ſon capitulaire *de villis*, ordonne que, parmi tous les ouvriers & artiſans néceſſaires dont il veut que ſes métairies ſoient fournies, il y en ait qui ſachent faire la bierre. Enfin, quand Richard, Roi d'Angleterre, vint en France épouſer la fille de Charles VI, le beau-père & le gendre ſe firent des préſens d'argenterie, dit Juvénal des Urſins. Or ceux du Monarque anglais étaient *un vaiſſeau à mettre eaue, garni de pierres précieuſes; & un très-beau vaiſſeau A BOIRE CERVOISE.* Si nos Rois n'euſſent pas admis cette boiſſon dans leurs repas, Richard eût-il offert un pareil vaſe?

Bierre uſitée à la table des Rois.

Au reſte, quel que ſoit le motif qui ait mis Julien en colere contre cette dernière boiſſon, voici le ſens de ſon épigramme, qu'aſſurément je n'aurais garde de tranſcrire, ſi elle n'était la production d'un Empereur, homme de lettres. « Qui eſt-tu, dit-il » à la bierre? Non, tu n'es pas le vrai fils de Bac» chus. L'haleine du fils de Jupiter ſent le nectar; » & la tienne eſt celle du bouc ». Ces paroles,

tu

tu n'es pas le vrai fils de Bacchus, font allusion, si je ne me trompe, à une opinion populaire qui, selon Diodore, régnait parmi les Grecs, & que le Prince, élevé dans Athènes, avait probablement connue pendant sa jeunesse; savoir, que Bacchus était l'inventeur de la bierre, ainsi qu'il était l'inventeur du vin: car c'est une chose remarquable que la Grèce, la Gaule, l'Italie, & l'Espagne, ces contrées de l'Europe les plus belles & favorisées des plus excellens vins, fissent néanmoins usage en même tems d'une liqueur telle que la bierre.

Chez nous, il n'y avait que le peuple qui en composât sa boisson ordinaire. Les gens un peu aisés y joignaient celle du vin, comme je viens de le remarquer à l'instant. Cette coutume s'introduisit jusques dans les Monastères; elle y devint presque une sorte de loi; & le Concile d'Aix-la-Chapelle, pour prévenir les abus auxquels elle pourrait donner lieu par la suite, régla même, en 817, la quantité de l'une & de l'autre liqueur qu'on pourrait donner par jour aux personnes des deux sèxes. Les détails dans lesquels entre le Concile, m'ont paru mériter d'être cités ici.

Coutume de boire de la bierre avec du vin.

Dans une Maison qui est riche, & dont le pays est abondant en vignobles, chaque Chanoine-régulier aura journellement cinq livres pesant de vin; & la Chanoinesse trois. Si les vignobles sont rares; il aura trois livres de vin avec trois de bierre; & elle, deux de bierre & deux de vin. S'il n'y a point de vignes, on donnera au premier

cinq livres de bierre, & une de vin; & à l'autre, une de vin, & trois de bierre.

Le Concile ſuit une autre proportion pour les Maiſons médiocrement riches. Le Régulier alors, s'il habite un pays où le vin eſt commun, en aura quatre livres par jour; ſi le vin eſt rare, il n'en recevra que deux livres avec trois de bierre; ſi le pays n'a point de vignobles, on lui donnera quatre livres de bierre & une de vin.

Enfin, dans le cas où la Maiſon ſerait pauvre, & le vin à bon marché, le Concile en aſſigne deux livres au Religieux; mais, s'il ne croiſſait point de vignes dans la contrée, celui-ci alors n'aurait qu'une livre de vin avec trois de bierre.

Braſſeries chez les Moines.

Je ne doute pas que ce ne ſoit l'obſervation de ce réglement qui fit établir des braſſeries chez les Religieux, dont les Monaſtères étaient ſitués dans des Provinces à cidre. Tout le monde ſait au moins que dans la plupart des Couvens de Picardie, de Normandie, de Bretagne, &c, un peu anciens, on montre encore aujourd'hui l'endroit où était la braſſerie des Moines: car par-tout où les Moines buvaient de la bierre, ils la braſſaient eux-mêmes. Ils avaient, dans leur enclos, les fourneaux, les cuves, & juſqu'aux moulins néceſſaires pour le grain. Il exiſte une charte de Henri I (ann. 1042), en faveur du Monaſtère de S. Salve à Montreuil-ſur-mer, par laquelle le Monarque accorde aux Religieux deux de ces moulins, *cerviſiæ uſibus deſervientes.*

Cependant, à meſure que les vignes ſe multi-

pliaient dans nos Provinces à vignobles, l'usage de la bierre, au moins pour les Laïcs, s'y abolit insensiblement. Il y en eut même quelques-unes qui finirent par la méconnaître entiérement; parce que la liberté de planter des vignes n'étant point restrainte alors, comme elle l'a été depuis, le vin devint assez commun pour que le peuple même pût en boire. Paris, par exemple, qui, sous Julien, ne connaissait guères que la bierre pour boisson, avait encore quelques Brasseurs au XIIIe siècle, puisqu'en 1264, Gilles Boileve, donna des Statuts à ces artisans. Mais des tems plus heureux les rendirent inutiles, ou les éteignirent peu-à-peu. Ils n'y reparurent qu'en 1428, quelques années après la mort de Charles VI; & ce fut une suite de la misère affreuse qu'occasionna dans cette ville le Règne malheureux de ce Prince. Le *Journal de Paris*, composé sous ce même Règne, & sous celui de Charles VII, en fait la remarque; & la consommation de la nouvelle boisson fut même telle, ajoute l'auteur, qu'elle produisit, en droits, deux tiers plus que le vin. Parmi les Mémoires fournis au Duc de Bourgogne en 1698, par les divers Intendans du Royaume, sur l'état de la France, le Mémoire de l'Intendant de Paris remarquait que le même motif de misère avait considérablement diminué le commerce des vins dans sa Généralité; que le commerce de la bierre au contraire, s'y était accru en proportion; & que, dans la seule année 1689, les Brasseurs avaient consommé 80, 000 setiers d'orge, sans compter le blé employé pour la bierre blanche.

Brasseries établies dans les villes de pays à vignobles, par la misere des tems.

Nous-mêmes n'avons-nous pas vu les déſaſtres de la dernière guerre produire quelques effets ſemblables. Des villes où juſqu'alors on n'avait connu que le vin, apprirent à uſer de bierre; & moi-même j'en ſais telle en Champagne, où, dans une ſeule année, quatre braſſeries s'établirent à la fois.

Défendues dans les tems de diſette.

Néanmoins, comme ces établiſſemens conſomment beaucoup de grains, le Gouvernement, dans les années de diſette, a cru quelquefois devoir les ſuſpendre. C'eſt ce qui eſt arrivé en 1415 & en 1482. Alors une Ordonnance du Prévôt de Paris défendit de faire de la bierre. Un Arrêt du Conſeil renouvella la même défenſe en 1693; & deux autres du Parlement, en 1709, & 1740.

Grains avec leſquels ſe faiſait la bierre.

La véritable cervoiſe ſe faiſait avec de l'orge, dit Pline. Dans la ſuite pourtant on employa d'autres grains; &, malgré ce changement, elle conſerva toujours ſon même nom: car ceux de zythus & de corma avaient diſparu; ſuppoſé qu'ils aient jamais eu lieu. Une charte de Charles-le-Chauve en faveur du Monaſtère de Saint-Denis, (ann. 862), accorde annuellement aux Moines quatre-vingt-dix modius d'épeautre, *pour faire de la cervoiſe.* Dans la vie de S. Colomban par le Moine Jonas, on lit: *cerviſia quæ ex frumenti vel hordei ſucco excoquitur.* Dans celle d'Udalric, Religieux de Cluni au XIe ſiècle, on lit de même, *potus qui ex aquâ, & hordei, ſive avenæ permiſtione confectus, vulgo cerviſia dicitur.* Enfin Guillaume Breton dit dans ſa Philippide:

. . . . . *Thetidi miſcetur avena,*
Ut vice ſit vini.

Pendant long-tems, toute boiſſon faite avec un blé quelconque, germé, ſoit orge, ſoit avoine ou froment, porta donc indifféremment le nom de cervoiſe: ou plutôt il paraît que, pendant fort long-tems, on n'eut point de principes certains ſur la ſorte de grain qui pouvait la rendre meilleure. Par les Statuts que Boileve donna en 1264 aux Braſſeurs, il règle qu'ils ne pourront la faire qu'avec de l'orge, du méteil, & de la dragée (*a*). Du tems de Liébaut, les Braſſeurs de Picardie compoſaient la leur avec moitié orge & moitié froment; & ceux de Paris, avec trois parties d'orge & une d'avoine. Enfin, nous trouvons dans de Serres (an. 1600) que, parmi ces derniers, les uns employaient de l'orge, & les autres de l'avoine ou du froment; mais ceux qui ſe ſervaient de froment ou d'avoine, y joignaient de la fleur ou de la ſemence de houblon. Aujourd'hui les Braſſeurs de la Capitale ne ſe ſervent abſolument que d'orge; quoiqu'ailleurs on dmette tous les grains quelconques, ſoit ſeuls, ſoit mêlangés enſemble.

Quant à la maniere dont la bierre ſe faiſait, chaque Province preſque a eu, ſur cet objet, ſa méthode particuliere. Selon le Mémoire qu'en 1698 l'Intendant de Flandres fournit au Duc de Bourgogne ſur l'état de ſa Généralité, ainſi que les autres In-

Procédés pour faire la bierre.

(*a*) On appellait *dragées* ces menues graines, dont on nourrit les chevaux, comme veſce, lentilles, & autres ſemblables.

tendans du Royaume, les Flamands employaient, pour leur bierre, une ſorte d'orge hâtif, nommé par eux ſurgeon. Après l'avoir fait germer à l'eau, puis ſécher & moudre, ils y ajoutaient une huitieme partie d'avoine courte, moulue ſans être germée; & faiſaient boullir le tout dans une chaudiere pendant vingt-quatre heures. Ils entonnaient enſuite la liqueur dans des demi-muids, où elle fermentait par le moyen d'une certaine quantité de levain pour pâte. Quinze jours après, elle était en état d'être bue. Quant à ſa force, elle dépendait de la quantité d'orge qu'on y avait mis.

Houblon. Il y a pluſieurs ſiècles qu'on faiſait entrer le houblon dans la confection de la bierre; cependant Champier croit que c'eſt une invention des modernes, puiſqu'aucun Auteur ancien n'en fait mention. Cette plante au reſte non-ſeulement communique à la liqueur une légere amertume qui la rend plus ſaine, plus coulante, & en diminue la fadeur; mais encore elle l'empêche d'aigrir, & lui aide à ſe conſerver un peu plus. Malgré cela, nos bierres modernes ne ſont point de garde. Celles de la Capitale ne ſe conſervent pas ſix mois. A peine celles qui ſont les meilleures, & qu'on fait en Février ou en Mars, peuvent-elles aller juſqu'à un an. Comment donc s'y prenaient les Gaulois qui ne connaiſſaient point l'uſage du houblon, & qui avaient trouvé néanmoins, au rapport de Pline, le moyen de conſerver long-tems les leurs? Voilà donc un ſecret perdu pour nous; &, malgré cette ſupériorité que nous donnent des connaiſſances approfondies dans

Art de conſerver la bierre.

tous les arts, nous ne ſommes point encore parvenus dans celui-ci au point où en étaient des Barbares.

Cependant, il paraît certain que leur bierre n'était qu'une ſimple infuſion. Lorſque Pline en parle, il la repréſente faite avec des grains mouillés & macérés dans l'eau, *fruge madidâ*; & ni lui, ni aucun des Auteurs anciens qui ont fait mention de cette boiſſon, ne nous apprend qu'elle fût cuite.

D'un autre côté, le cidre, que Galien accuſait de ne pouvoir ſe conſerver, ſe garde chez nous quelques années; & l'on poſſédait déja ce ſecret, il y a plus de deux ſiècles, comme le témoigne Champier.

Ce qui eſt plus étonnant, c'eſt que ces Français qui avaient trouvé l'art de conſerver leurs cidres, ne s'occupaient nullement de chercher, ou au moins n'avaient pas encore trouvé alors, l'art de conſerver leurs vins. Le même Champier cite comme une choſe merveilleuſe, qu'en 1540, les vins d'un certain canton de Bourgogne s'étaient gardés ſix ans; & ce prodige, il l'attribue à la chaleur continue qui avait régné pendant tout l'été. Tout le monde ſait qu'aujourd'hui, dans les années ordinaires, la plupart des vins de Bourgogne, ainſi que ceux de nos principales Provinces à vignobles, ſe gardent bien au-delà de ce terme. Ainſi, ce que nous aurions perdu pour une boiſſon, nous l'aurions donc trouvé pour une autre. Or je n'ai pas beſoin de demander laquelle des deux découvertes eſt préférable.

Levure. Les Gaulois en avaient fait une autre, peut-être plus utile encore, & dont nous leur ſommes redevables : celle de la levure pour la confection du pain. Au reſte, j'ai parlé ci-deſſus de cette derniere, lorſque j'ai traité ce qui regarde la boulangerie ; & je me crois diſpenſé d'y revenir. J'ajouterai ſeulement ici que, comme ce levain eſt le ſeul qu'employent les Boulangers & les Pâtiſſiers de la Capitale, comme en hyver il eſt rare & très-cher, & qu'en général il ne peut gueres ſe garder plus de huit jours, les Braſſeurs ont tenté, pour le conſerver, tous les moyens poſſibles, ſans avoir pu juſqu'à préſent y parvenir. Auſſi, dans certains tems de l'année, en arrive-t-il des Provinces voiſines ; malgré l'arrêt du Parlement qui le défendit, au dernier ſiècle, ainſi que je l'ai dit ailleurs.

Godale. Outre la cervoiſe, dont je viens de faire mention, l'on connaiſſait encore au XIIIe ſiècle la godale. Boyleve, dans ſes Statuts, la diſtingue de la premiere ; mais il ne nous apprend pas en quoi elle différait. Si ce nom vient, comme on peut le croire, de l'allemand *goad ael*, qui ſignifie *bonne bierre*, la godale était une bierre plus forte que la cervoiſe ordinaire. En effet, Liébaut nous apprend que, de ſon tems, les Picards la nommaient *queute double* ; & Ch. Etienne écrit que les Flamands lui avaient de même donné le nom de double bierre. Il nous en eſt reſté l'expreſſion *godailler*, qu'on applique encore aujourd'hui aux buveurs crapuleux qui, peu jaloux des plaiſirs de la ſociété, ſe réuniſſent enſemble uniquement pour boire.

Le goût que nos Peres, depuis les Croisades, prirent pour les épices & pour les saveurs fortes, comme je l'ai déja remarqué tant de fois, se répandit aussi sur quelques-unes de leurs boissons. Ils ne voulurent plus que des bierres vigoureuses; & delà vint cette autre expression populaire, *comme de la petite bierre*, pour exprimer un homme sans mérite, ou quelque chose qui ne fait aucune sensation. Afin d'avoir la bierre telle qu'ils la désiraient, on y mettait jusqu'à du piment, de la poix-raisine, & des baies; choses, disent les Statuts de Boileve pour les Brasseurs, *qui ne sont mie bonnes, ne loyaux.* Bierres mixtionnées.

D'autres, selon Ch. Etienne, y jettaient de l'ivraie; au risque de la rendre dangereuse & ennivrante. « Les Anglais, ajoute le même auteur, mêlent dans » la leur, du sucre, de la canelle, & du gérofle; » & ils la font ensuite clarifier ». Schookius, (*de cervisiâ*, ann. 1661), nous apprend qu'à Minden en Allemagne, on la salait; & qu'en Flandres, outre le houblon, on y ajoutait encore des baies de laurier, de la gentiane, de la sauge, de la lavande, des fleurs d'ormin, & autres graines ou plantes semblables.

Cependant, on en fit aussi de douces & d'agréables, qu'on rendit telles avec du miel. On a vu ci-dessus que celle des Gaulois riches était ainsi apprêtée. Les Allemands n'en bûrent presque point d'autre; & elle devint même si commune chez eux, que deux Conciles, tenus, l'un à Vorms en 868, l'autre à Tribur en 895, la défendirent aux Pénitens, & ne la leur permirent que le Dimanche; parce

qu'ils la regarderent comme une boiſſon trop voluptueuſe. Chez nous, elle a été en uſage, de ſiècle en ſiècle, juſqu'aux dernieres années du XVIe. Alors tous ces vins artificiels, qui avaient été de mode ſi long-tems, ceſſant d'être eſtimés, & les liqueurs à l'eau-de-vie prenant faveur, on voulut faire, de la bierre, une ſorte de liqueur. Il y en eut à l'ambre, à la framboiſe, &c. Elles ont paſſé de mode auſſi ; cependant la plupart des Braſſeurs de Paris mettent encore dans la leur une livre de coriandre, par cuve de vingt-cinq muids.

Bierres les plus renommées.

Au XIIIe ſiècle, la bierre qui paſſait pour la meilleure, était celle de Cambrai : elle eſt citée dans la liſte des *Proverbes*, parmi les choſes qui avaient alors en France le plus de réputation. Au XVIe, la bierre d'Angleterre était, ſelon Ch. Etienne, réputée la premiere de toute l'Europe. Aujourd'hui encore elle eſt de beaucoup ſupérieure à celles de France ; & l'on conçoit qu'un peuple qui n'a point de vignes, & qui ne connaît point d'autre boiſſon, doit s'appliquer ſans ceſſe à rendre cette boiſſon la plus parfaite qu'il pourra. C'eſt par une raiſon ſemblable que nos bierres de Flandres l'emportent ſur celles des Provinces plus méridionales. La qualité d'ailleurs en eſt différente, & elle doit l'être. Le Flamand, qui ne boit que de la bierre, la voudra forte, nourriſſante, & vineuſe. Le Pariſien au contraire, dont la boiſſon habituelle eſt du vin, & qui n'uſe de bierre que comme par régal, dans les jours de chaleur, demande qu'elle ſoit agréable & légere. Il a raiſon de la vouloir telle : celles de Flan-

dres & d'Angleterre ne lui conviendraient pas.

De jour en jour d'ailleurs il perd le goût de cette boiſſon. En 1750, Paris comptait quarante Braſſeurs; leſquels annuellement faiſaient environ ſoixante & quinze mille muids de bierre (*a*). Aujourd'hui ils n'en font, année commune, que 26000 muids; & ne ſont en tout que vingt-trois: encore, dans ce nombre, y en a-t-il plus de la moitié qui languiſſent dans leur profeſſion, & qui, au tems des pommes, s'occupent à faire du cidre (*b*). Il eſt vrai que, depuis quelque tems, il s'eſt établi aux environs, & dans le pourtour de la Capitale, pluſieurs braſſeries.

DEUXIEME SECTION.

Cidre, Poiré, & autres boiſſons tirées des fruits.

QUOIQUE les Normands, il y a deux ſiècles, appellaſſent *pommé* la boiſſon qui ſe fait avec des pommes; quoiqu'à Paris, en Picardie, & dans d'autres Provinces, on entendît par cidre, celle qui ſe faiſait avec des pommes, ainſi que celle qui ſe faiſait avec des poires; cependant d'autres dénominations, comme l'on ſait, ont prévalu. On appelle cidre aujourd'hui la premiere de ces liqueurs; la ſeconde

(*a*) Le muids eſt de 300 pintes.

(*b*) Dans l'année 1780, où les pommes ont été abondantes, ils en ont fait 1500 muids.

ſe nomme poiré ; & c'eſt ſous ces deux noms diſtinctifs que je vais en parler moi-même.

Toutes deux ſont fort anciennes, puiſqu'il en eſt mention dans Pline : *vinum fit è pyris malorum que omnibus generibus.* Cependant, comme l'Auteur ne dit pas qu'on les connût alors en Gaule, ainſi qu'il dit qu'on y connaiſſait la bierre, nous pouvons croire qu'on les y adopta plus tard.

Qui des Normands ou des Biſcayens a introduit le cidre en France.

Si l'on s'en rapporte à quelques Ecrivains modernes, il n'y a pas quatre ſiècles que l'uſage du cidre a été introduit en France. Nous le devons, ſelon eux, aux Biſcayens, qui apprirent des Barbareſques d'Afrique à le fabriquer, & qui, à leur tour, l'enſeignerent aux Normands. Ce qui eſt certain, c'eſt qu'au XVIe ſiècle encore, ſelon le rapport de du Perron, quand les Normands manquaient de cidre, ils en tiraient de Biſcaie.

Les Normands prétendent au contraire avoir été en France les inventeurs de cette boiſſon. Ils avouent à la vérité qu'au tems dont nous parlons, ils en faiſaient & en conſommaient beaucoup moins qu'aujourd'hui. Paulmier, Médecin de ce tems-là, auteur d'un Traité ſur cette liqueur, & Normand de naiſſance, en fait la remarque. Il obſerve qu'un demi-ſiècle avant lui, le cidre était aſſez rare ; qu'à Rouen, & dans tout le pays de Caux, le peuple ne buvait que de la bierre ; enfin qu'il n'y avait, dans toute la Normandie, Château & Monaſtere où l'on ne trouvât un reſte de braſſerie. Il ajoute que le premier canton de cette Province où l'on ait connu le cidre, eſt le Cotentin : ce qui eſt

prouvé, dit-il, par beaucoup de chartes anciennes, dans lesquelles une des corvées principales que le Seigneur exige de ses vassaux, est de cueillir ses pommes, & de faire son cidre.

De Serres attribue au Cotentin le même honneur que Paulmier, & il le fonde sur les mêmes titres; mais, pour que ces titres fussent concluans, il faudrait qu'on n'en trouvât de pareils que dans le canton de Coutances; & c'est ce que les deux Auteurs ne disent point. Loin de-là, je trouve moi, au contraire, que le pays d'Auge, dont ils ne parlent pas, pourrait se vanter de prétentions antérieures. Un auteur du XIIIe siècle, Guillaume Breton, dont il nous reste un Poëme sur Philippe-Auguste, nous représente cette contrée de la Normandie, comme faisant, du cidre, sa boisson ordinaire;

> . . . . *Siceræ que tumentis*
> *Algia potatrix.*

Au reste, pour terminer les querelles entre les Biscayens & les Normands, il suffira de dire que l'antiquité du cidre, en France, remonte bien au-delà du tems où ces deux peuples prétendent l'y avoir introduit; puisque, dès l'origine de la Monarchie, il était déja en usage. La preuve en existe dans une anecdote que nous offre la vie de S. Colomban.

Cidre bu à la table des Rois de la 1.re Race.

Ce Saint, comme l'on sait, est un de ceux à qui l'Histoire reproche quelquefois une inflexibilité de caractère & des emportemens de conduite, peu conformes à cette humble douceur qu'ordonne l'Evangile. Déja il avait tenu à la Reine Brunehaut

des diſcours pleins de hauteur & de mépris. Néanmoins Thierri, Roi de Bourgogne & petit-fils de cette Princeſſe, fermant les yeux ſur les procédés violens de l'Abbé, eſſaya de le regagner par quelques prévenances flatteuſes pour lui. Dans ce deſſein, il lui envoya un dîner, dont tous les plats étaient choiſis, & préparés avec autant de ſoin que s'ils euſſent été deſtinés pour lui-même. « Mais, à cette » vue, Colomban entra dans une ſainte colere, dit » l'hiſtorien Jonas; il répondit que Dieu rejettait le » don des impies, renverſa par terre la table avec » tout ce qu'elle portait, & *répandit le vin & le cidre* » dont elle était chargée ».

Il réſulte de ce paſſage, comme je l'ai remarqué dans l'article précédent, qu'on buvait alors, à un même repas, & du vin & du cidre; mais il en réſulte encore que cette dernière boiſſon était ſervie ſur la table des Rois mêmes. Auſſi Charlemagne, dans ce Capitulaire *de Villis* que j'ai déja cité, ordonne-t-il que toutes ſes Métairies & Maiſons de campagne ſoient fournies de gens qui ſachent faire *de la bierre, du cidre, du poiré, & autres boiſſons d'uſage.*

Boiſſons mouſſeuſes.

On a vu ci-deſſus Guillaume Breton, en parlant du pays d'Auge, donner au cidre l'épithete *tumens.* Cette expreſſion ferait croire qu'on ne buvait, de ſon tems, que des cidres mouſſeux. On a eu, depuis, le même goût pour la bierre; & pluſieurs livres du dernier ſiècle enſeignent même l'art de la rendre telle. Cet art conſiſtait à jetter dans la bouteille, au moment qu'on la bouche, un morceau de ſu-

cre. Le ſucre, en ſe fondant, y dépoſe les molécules d'air qu'il contient. Trop comprimées, elles tendent ſans ceſſe, par l'élaſticité qui leur eſt naturelle, à s'en dégager. Vient-on à déboucher le vaſe; alors elles ſe débandent tout-à-coup, ſoulevent rapidement les parties de la liqueur dans laquelle elles ſont enveloppées, & les entraînent avec effuſion.

Au ſiècle dernier, quand le vin de Champagne commença à devenir de mode, on rechercha beaucoup celui qui mouſſait. En effet, tandis que les autres vins coulent & ſe boivent tranquillement, c'était un ſpectacle agréable de voir celui-ci s'annoncer tout-à-coup par une exploſion fulminante, jaillir, bouillonner; &, après avoir menacé d'inonder tout au loin, évaporer paiſiblement ſa colere en écume. Bientôt vous le voyez échauffer les cerveaux, délier les langues, & produire tout autour de la table la gaieté, le rire, & la joie. Si jamais boiſſon fut deſtinée aux plaiſirs de ce qu'on nomme ſociété, ce fut celle-ci par-deſſus toutes. On dirait que la Nature la fit ſpécialement pour les Français; comme ſi elle eût cru que le peuple aimable qui n'aime à ſe réunir dans un feſtin que pour y trouver plus d'enjouement encore que dans ſes comités ordinaires, méritait qu'elle en formât pour lui une particulière. Cependant, depuis qu'on a ſu que les vins mouſſeux étaient des vins verds, qui ſe tirent en bouteille au printems, quand la révolution univerſelle opérée alors par la Nature les fait entrer en fermentation, on a ceſſé de les eſtimer autant; & les

gourmets maintenant préferent ceux qui ne mouſſent point.

L'opinion a changé auſſi dans nos Provinces pour la bierre & le cidre mouſſeux; mais la manière dont ſe faiſait le cidre eſt reſtée la même.

Procédés pour faire le cidre.

Dès qu'on avait cueilli les pommes, on les portait dans des auges circulaires, où elles étaient écraſées ſous une meule que faiſait mouvoir un homme ou un cheval. Réduites ainſi en pâte, on les jettait dans de grandes cuves. Elles y fermentaient. Après quoi on les portait au preſſoir; ayant ſoin de les placer entre des lits de paille pour les contenir. Tels étaient, ſelon Liébaut, les procédés qu'on employait au XVIe ſiècle; & tels ſont encore ceux qu'on emploie aujourd'hui.

Cidres Normands.

La Province du Royaume qui poſſédait alors les eſpèces de cidres les meilleures & les plus variées, était la Normandie. Pendant long-tems l'uſage univerſel qu'on y faiſait de la bierre, comme je l'ai remarqué plus haut; le vin même qu'on y recueillait en dépit de la Nature, comme je le dirai ailleurs, y retarderent la culture dont nous parlons. Il eſt probable que les Normands s'y livrerent poſtérieurement aux Biſcayens. Au moins verra-t-on dans l'inſtant, que les premiers, il y a deux ſiècles, tiraient encore de Biſcaye des eſpèces particulières de pommes qu'ils n'avaient pas.

Il nous eſt parvenu un ouvrage qui nous enſeigne dans le plus grand détail où en était alors en ce genre la Normandie; c'eſt le *de vino pomaceo* par Paulmier, Auteur déja cité au commencement de cet article,

article, Normand de naiſſance, Médecin du Duc d'Anjou frere de Charles IX; & qui, après avoir gagné à Paris cinquante mille écus, ſe retira à Cân où il publia ſon ouvrage en 1588, année de ſa mort (*a*).

Patin prétend qu'il y eut un peu de charlatanerie dans la manière dont fut aquiſe une fortune auſſi conſidérable; *car vous ſavez comme moi*, dit-il dans une lettre à ſon ami Spon, *qu'un homme qui eſt à la fois Normand & Médecin a deux puiſſans moyens pour devenir charlatan.* Ce qui rend cette phraſe plus plaiſante, c'eſt qu'elle eſt écrite par quelqu'un qui était Médecin lui-même. Au reſte, il nous peint Paulmier comme un *Normand deſſalé, de bon appétit;* qui, pour s'accréditer dans ſa profeſſion, ſe vantait que ce Fernel, qu'on croyait avoir trouvé la pierre philoſophale, lui avait communiqué beaucoup de beaux ſecrets; & qui, en conſéquence, ſe faiſait appeller le petit Fernel.

On m'a raconté de lui une plaiſante fourberie, continue Patin. *De ſon temps, le cidre n'étoit pas choſe fort connue à Paris, où tout le monde buvoit du vin à fort grand marché. Même du temps de Henri III, on croyoit que c'étoit une eſpèce de malédiction aux Normands, ou plutôt de punition, de ce qu'ils ne buvoient que du cidre. Ce Normand raffiné, voyant que le peuple ne connoiſſoit pas cette*

(*a*) Il fut traduit en français, l'année ſuivante; c'eſt de cette traduction que je me ſervirai dans ce que je vais extraire de lui.

liqueur, en faiſoit venir par bouteilles en cette ville, dans lequel il faiſoit tremper du ſéné; & ainſi en faiſoit des apozêmes laxatifs, & de petites médecines, qu'il vendoit un écu pièce, comme un grand ſecret : & devint riche en peu de tems, ſur l'opinion que le peuple avoit conçue que tout ſon fait ne conſiſtoit qu'en ſecrets que Fernel lui avoit laiſſez. Sur quoi vous remarquerez auſſi que le ſéné n'étoit pas encor en commun uſage, comme il eſt devenu depuis vingt ans.

Quoi qu'il en ſoit de ces anecdotes, ſur leſquelles la cauſticité, ſi connue, de Patin m'inſpire toujours quelque défiance, il eſt certain que quand même Paumier aurait été un charlatan, ce qu'il a écrit ſur le cidre n'en a pas moins d'authenticité. Or il nous apprend que tous ceux de Normandie ne ſe conſervaient pas également. Quelques-uns ſe gardaient une année ou deux; d'autres allaient juſqu'à quatre. Pluſieurs étaient tels qu'il fallait les boire après trois ou quatre mois.

Qualité des cidres de Normandie.

Pour la qualité, les cidres du pays de Caux avaient la plupart un goût de terroir.

Les meilleurs de toute la Province étaient ceux du Cotentin; &, parmi ceux-ci, on mettait au premier rang les cidres de Beuzeville ſur le Vé.

Ceux de la vallée d'Auge, moins doux, moins délicats, mais plus forts, avaient le défaut de ne prendre jamais une belle couleur, & de conſerver toujours un œil louche : ce qui provenait des mauvaiſes eſpèces de pommes qu'employaient les habitans, & du peu de ſoin qu'ils prenaient de les trier

quand ils les cueillaient. Leurs cidres d'ailleurs étaient sujets à s'aigrir dès la seconde année. Sur mer néanmoins ils pouvaient se garder jusqu'à trois ans. Aussi les Marins les préféraient-ils à ceux du Cotentin; d'autant plus qu'étant rafraîchissans, ils préservaient les Matelots de toutes ces maladies que leur procurent les salaisons.

François I, passant en 1532 par Morsalines, près la Hogue, y trouva le cidre si bon qu'il en fit acheter une certaine quantité, dont il but tant que la provision dura.

Cidres différens en couleur.

Comme il y avait des cidres qui différaient en qualité, il y en avait d'autres aussi qui différaient en couleur; &, parmi ces derniers, on trouvait toutes les nuances, depuis le rouge foncé jusqu'à l'orangé-clair. Les plus faibles de tous pour la couleur étaient certains cidres excellens du Cotentin, près de Carentan; lesquels se faisaient avec des pommes aigres-douces, telles que la pomme-poire, la passe-pomme, le chevalier.

Après ceux-ci, venaient le béquet, le couet, le guillot-roger, l'amer-doux, & le cu-noué (*a*), cidres de première qualité, que produisait encore le Cotentin, & qui étaient couleur d'ambre, ou d'un jaune clair & transparent.

La pomme sauvage de notre-dame, celle de gai, donnaient un cidre paillet; de même que le

(*a*) Ch. Etienne vante la douceur, le parfum & la belle couleur de celui-ci.

renouet, ainſi nommé parce qu'il était un des premiers faits, & l'un des premiers qu'on pût boire.

Parmi les rouges, on comptait l'ameret & le muſcadet. Ce dernier tirait ſon nom du goût & de l'odeur de *muſcadelle* qui lui était propre ; l'autre, des pommes *amères* qui le compoſaient.

Enfin le plus foncé de tous était celui du Cotentin, qu'à cauſe de ſa couleur on nommait écarlate. Il était, en effet, rouge comme du ſang, quoique tranſparent & clair ; mais en même tems il était doux, & *aromatique comme s'il eût été ſophiſtiqué de ſucre & de canelle.*

Cidres aigres.

Outre ceux-ci, tous agréables à boire & doux, on connaiſſait une autre eſpèce de cidres, naturellement aigres, faits avec des pommes ſures. Parmi ces derniers, quelques-uns, tels que ceux de pommes de boſc & de fou ſauvage, devenaient fort bons, étant gardés. Il y en avait un qui s'employait dans les cuiſines, en place de vinaigre. Au reſte, le nombre des cidres aigres égalait celui des cidres doux ; de même que les eſpèces de pommes ſures égalaient en quantité les eſpèces de pommes douces.

Pommes à cidre les meilleures.

Les plus eſtimées dans la multitude des ſures, étaient le heurtival, le bullot, le freſchin, le grand. ville, l'aigre-bel-heur, le fou-ſauvage, & la pomme-de-ſuie.

Pour les douces, ou aigre-douces, chaque canton avait les ſiennes. Dans le Cotentin, on regardait comme les meilleures, le béquet, l'écarlate, le couet, l'ameret, le chevalier, le cu-noué, le menuet, la

camiere, l'épice (*a*), le court-d'aleaume, la belle-fille, le doux-balon, le doux-auvêque, le doux-bel-heur, l'amer-doux-blanc, l'amer-doux-verd, & la pomme-poire.

Dans le Beſſin; c'était, pour Fourmigni, le pépin-percé; pour Aignerville, la germaine, ou guault; pour l'Abbaye de Longues, près Bayeux, le hérouet (*b*), la franche-mariette, la marin-onfroi, le gros-doux, le doux d'agorie, le blanchet, autrement blanc-doux, ou doux-de-la-lande; pour Cardonville, la pomme de hare, l'amer-doux-rouge, & la notre-dame-ſauvage.

Dans le pays d'Auge, c'était, pour Turgeville, la rouſſette ou ognonet, la bédengue, le boullemont; pour le Ponteau-de-mer, le muſcadet; pour Tourville, la peau-de-vieille, la camiere; pour le Breuil, le renouvelet, le guillot-roger; pour Vateville, le ſapin, le ſauget blanc, le long-pommier, la douce-ente; pour Soquence, l'amelot, le damion, la quenouillette, le tard-fleury, l'ente-augros, l'ordre-de-vay, l'acoup-venant, & la rouſſette-fournier.

A Montreuil, près Saint-Lo, on eſtimait, le ſouci, l'avoine, le rouget, l'oger, la couſinette, le béquet, le s. gilles, le jean-almy, la pomme-cire, & le turbet ou turba-caput; à Culli, la pomme-dame,

(*a*) C'eſt avec cette ſorte de pommes qu'était fait le cidre de Morſalines que François I avait trouvé ſi bon.

(*b*) Selon Ch. Etienne, le cidre de cette pomme ſe gardait peu; mais il était agréable par ſon odeur de cloux de géroſle.

le mennetot, le coqueret, & le feuillu; à Donnai, la riviere, ou douxvéret; à Préaux, le troquet, ou préaux; à Coulonces, l'oſanne, la cappe, la maſſue, le guibou, la varaville, le barbériot, le ſaux, le doux-martin, & la pomme-de-gai.

Enfin, il y en avait d'autres eſpèces encore, que des particuliers avaient tirées récemment de Biſcaie. Telle était la-greffe-de-monſieur, que poſſédait un ſieur de Leſtre près Valogne; & la barbarie, qu'un ſieur de la Haule avait plantée chez lui près le Bourg-l'abbé au Côtentin.

Quelque nombreuſe que ſoit cette liſte de Paumier, elle ne comprend pourtant pas encore tous les noms. Au moins Charles Etienne nomme-t-il trois ſortes de cidres, dont Paumier ne fait pas mention : le ſandouille, ainſi appellé du village où il ſe faiſait; le rougelet, que l'œil & le palais, dit-il, prenaient pour du vin, mais qui portait à la tête; enfin le rangelet, dont l'eſpèce était très-rare, parce que l'arbre rapportait peu.

Poiré. L'uſage du poiré eſt auſſi ancien que celui du cidre; en effet, les deux liqueurs ont enſemble tant d'affinité, que, le même jour où un homme imagina de placer ſous un preſſoir les pommes de ſon verger, il dut eſſayer d'y mettre auſſi ſes poires. Cette derniere boiſſon néanmoins n'obtint pas la même conſidération que l'autre. On a vu plus haut que le cidre ſe ſervait à la table de nos Rois; & je lis, au contraire, dans Fortunat, que la pieuſe Radegonde buvait, pour ſe mortifier, de l'eau &

du poiré. Puiſque la liqueur dont il s'agit était, pour la ſainte Reine, une auſtérité, on n'en faiſait donc alors aucun cas. Il eſt vrai que c'eſt une des boiſſons dont Charlemagne, comme je l'ai déjà remarqué, veut que ſes Maiſons de campagne ſoient fournies : mais le Prince ordonne qu'on y faſſe *toutes les boiſſons d'uſage;* &, pour la ſuite nombreuſe d'Officiers qui l'accompagnaient, il en fallait de toutes les ſortes.

Au rapport de Charles Etienne, les trois meilleures eſpèces de poiré étaient celles qui ſe faiſaient avec la poire-de-cire, avec le robert, le cariſi; & qui, du nom de ces fruits, ſe nommaient cérelle, cariſi, & robert. Mais le premier n'était point de garde; le ſecond portait à la tête; le troiſième, quoiqu'il eût le même défaut, était recherché pour ſa force, ſa limpidité, & ſon goût de muſcat.

Selon Liébaut, pour faire de bon poiré, il fallait ne ſe ſervir que de poires à chair ferme, telles que les muſquettes, le robert, le fin-or, la bergamotte, & le tachou-écuyer. Les poires tendres & délicates, comme renout, roſette, hativeau, mollart, verdelet, beurré, conillart, angoiſſe, certeau, roſeau, jacques-du-four, notre-dame, bon-chrétien, à-deux-têtes, bois-jérôme, & la poire-de-dieu, s'employaient auſſi en poiré; mais celui-ci ne ſe gardait pas.

Champier nous apprend que, de ſon tems, l'Angleterre tirait de Normandie beaucoup de cidre & de poiré pour ſa boiſſon.

Dans les années où le vin manquait, & où l'on

était réduit à boire du cidre & du poiré, il y avait des perſonnes qui mêlaient avec ces deux dernieres liqueurs une décoction de prunelles bouillies, ou de mûres. Cette teinture, dit de Serres, donnait à la liqueur une couleur de vin, capable de tromper l'œil, & une ſaveur agréable qui favoriſait l'illuſion.

Depuis qu'on s'eſt apperçu dans la Capitale que les Cabaretiers ſe ſervaient du poiré pour frélater leurs vins, l'entrée de cette boiſſon y eſt défendue.

Prunellé, ou Dépenſe.

Une Ordonnance de Charles VI (ann. 1407) parle d'un breuvage, nommé *prunellé*, qui ſe vendait dans les marchés comme le vin & le cidre. Celui-ci tirait ſon nom des prunelles avec leſquelles il était fait. On jettait dans un tonneau, défoncé & rempli d'eau, une certaine quantité de prunelles tout-entières. Deux ou trois mois après, on retirait l'eau, & l'on y ajoutait quelques aromates. Cette boiſſon s'appellait auſſi *dépenſe*.

Outre la *dépenſe* de prunelles, il y en avait une autre, faite de la même manière avec des pommes entières, & qui était ſur-tout d'uſage à Paris, où les habitans n'ayant point de preſſoir pour faire du cidre, préféraient d'employer leurs fruits à une boiſſon qu'ils pouvaient compoſer eux-mêmes. Le *Journal de Paris, ſous Charles VI & Charles VII*, décrivant une diſette qu'éprouva la Capitale en 1420, dit que *ceulx qui en yver avoient fait leurs buvaiges, comme dépence de pommes ou de prunelles*, jetterent, au printems, ces fruits dans la

rue, *pour que les porcs de S. Antoine les mangeassent* (*a*); mais que les pauvres les disputaient aux cochons, & les dévoraient avec avidité; trop heureux encore de trouver un aliment.

TROISIEME SECTION.

Du Vin.

Plantation des vignes dans les Gaules.

C'est une chose assez remarquable que quand, chez les différentes nations Européannes, on veut remonter à l'origine des arts qui concernent les alimens & les boissons, il faille citer sans cesse les obligations qu'elles ont en ce genre aux nations étrangeres. L'Europe qui a reçu de l'Asie la plupart de ses grains, de ses fruits, & de ses légumes, lui est encore redevable de la vigne. C'est d'Orient que cet arbuste précieux fut transplanté dans la Grece, & que de la Grece il passa en Italie. Quant aux Gaulois, il est constant que, six siècles avant J. C., ils connaissaient l'usage du vin; puisque quand les Phocéens vinrent fonder Marseille, Petta, fille d'un Roi du pays, présenta, dit Athénée, à Euxene leur chef (*b*), une coupe *remplie de vin & d'eau.* Mais ce vin était-il une production indigène, ou une liqueur étrangere? En un mot, qui apporta

(*a*) On a lu précédemment que les Religieux de S. Antoine avaient le droit de laisser vaguer leurs cochons dans les rues.

(*b*) Selon Justin, ce chef se nommait Protis; & la Princesse, Giptis.

la vigne dans les Gaules ? Quand commença-t-on à l'y cultiver ? Il eſt difficile de donner ſur ces queſtions une réponſe ſatisfaiſante.

Ce n'eſt pas au reſte que nous ne trouvions abondamment chez les Anciens de quoi y répondre : mais les témoignages de ceux-ci ſont, comme j'ai eu déja occaſion de le remarquer pluſieurs fois dans des occaſions pareilles, ſi oppoſées & ſi contradictoires qu'ils multiplient les difficultés, au lieu de les réſoudre.

Ouvrez Juſtin & Strabon : vous y verrez que ce ſont les Phocéens qui les premiers apporterent la vigne dans les Gaules, & les premiers qui apprirent aux Gaulois l'art de la tailler & de la cultiver. Conſultez Pline : il vous dira au contraire que le premier qui fit connaître le vin aux Gaulois fut un Helvétien, nommé Elicon, lequel, après avoir gagné à Rome quelque argent, voulant retourner dans ſa patrie, emporta avec lui du vin & quelques fruits ſecs qu'à ſon paſſage par la Gaule il vendit aux habitans, les exhortant à la conquête de l'heureuſe contrée qui produiſait une ſi douce liqueur. Voulez-vous en croire Plutarque & Tite-Live ? Ce n'eſt point à un Helvétien, mais à un Toſcan qu'eſt due l'expédition des Gaulois. Cet homme, diſent les deux Auteurs, animé contre ſa patrie par des motifs de vengeance particuliere, veut la perdre. Dans ce deſſein, il paſſe chez les Gaulois avec le meilleur vin d'Italie, le fait boire à leurs chefs : & telle fut, ajoute l'hiſtorien, la premiere cauſe de cette fermentation fameuſe, qui armant trois cens

mille hommes, les conduisit au-delà des Alpes, & occasionna le sac de Rome.

D'un côté, nous lisons dans Cicéron qu'un des commerces les plus avantageux de la Gaule était celui qu'elle faisait de ses vins avec l'Italie. Columelle compte de même ces vins au nombre de ceux que la mauvaise culture ultramontaine avait rendus nécessaires pour la provision des Romains. *Nobis e transmarinis Provinciis advehitur frumentum, ne fame laboremus; & vindemias condimus ex insulis Cycladibus, ac regionibus Beticis Gallicis que.* D'un autre côté, Diodore de Sicile nous assure au contraire que c'était les vins d'Italie que l'on consommait dans la Gaule; & que les marchands ultramontains qui les y portaient, gagnaient même à ce commerce des sommes immenses. Veut-on un témoignage différent encore? On le trouvera dans Posidonius, Auteur contemporain de Diodore & de Cicéron, Auteur qui avait voyagé chez les Gaulois, & qui, à ce titre, est cité par Athénée. Selon celui-ci, il n'y avait que les plus riches de la Nation qui bussent du vin; & ce vin, ils le tiraient d'Italie, *ou du territoire de Marseille.*

Cette expression, *du territoire de Marseille*, ferait croire qu'il n'y avait alors dans la Gaule que ce seul canton qui eût des vignes. Cependant, consultons Strabon, Auteur encore du même siècle; il nous apprendra qu'au tems dont il s'agit, non-seulement Marseille, mais une grande partie de la Gaule, recueillait du vin. A la vérité, il avoue qu'au nord des Cévennes le raisin mûrissait difficilement.

Mais, puiſqu'en deçà de ces montagnes on connaiſſait le raiſin, on y cultivait donc des vignes. Varron, le plus ſavant des Romains, Céſar, le conquérant des Gaulois, rendent, ſur l'étendue de cette culture, le même témoignage que Strabon.

Qu'un Auteur ancien ſoit en contradiction avec un autre, lorſqu'il entreprendra de nous peindre les mœurs de nos Ancêtres; je n'en ſuis point ſurpris. Les Gaules avaient pour habitans pluſieurs peuples qui différaient entr'eux par le langage, les loix, l'habillement. Les uſages d'un canton n'étaient pas ceux d'une autre; & il a pu arriver qu'un Ecrivain étranger, trompé lui-même, nous ait donné les mœurs d'une peuplade particuliere pour les mœurs générales de la Nation. Mais comment ces Ecrivains ont-ils donc pu ſe tromper, ou ſe contredire les uns les autres, lorſqu'il s'eſt agi de ſavoir ſi un pays, occupé depuis tant d'années par les armées romaines, avait des vignes ou n'en avait pas.

Peut-être cependant, avec quelques interprétations faciles, pourrait-on entreprendre de concilier entr'elles toutes les autorités oppoſées qu'on vient de lire.

Si Petta offrit du vin aux Phocéens qui vinrent aborder & s'établir ſur la côte des Etats du Roi ſon pere, ce vin ſans doute était tiré d'Italie. J'en crois Juſtin & Strabon, lorſqu'ils me diſent que ce ſont ces étrangers qui les premiers planterent la vigne dans les Gaules, & que c'eſt d'eux que les Gaulois Liguriens apprirent l'art de la cultiver. Certainement des Grecs, accoutumés au vin dans leur

premiere patrie, dûrent chercher à ſe procurer encore cette boiſſon dans le climat nouveau qu'ils avaient adopté; ſur-tout lorſque ce climat s'y trouvait favorable.

Pendant pluſieurs ſiècles, & juſqu'aux premieres conquêtes des Romains, il n'y aura eu que les Marſeillais, & les Colonies qu'ils fonderent ſur leur côte, qui ſe ſeront livrés à cette culture. Leur politique en aura fait un ſecret, pour éprouver dans leurs profits moins de concurrens; comme le Sénat de Marſeille défendit le vin aux femmes de la république, pour maintenir les mœurs parmi elles. La rareté de ces vins les aura rendus chers. Ceux d'Italie ne l'étaient pas moins, à raiſon des frais de tranſport; & ainſi s'expliquera le paſſage de Poſſidonius; « il n'y a, parmi les Gaulois, que » les gens riches qui boivent du vin; & ces vins, » ils les tirent d'Italie, ou du canton de Marſeille ».

J'avoue que, d'après ces données, il eſt difficile d'expliquer comment un Helvétien ou un Toſcan ont pu, en apportant du vin dans la Gaule, armer contre l'Italie trois cens mille combattans. Si nos côtes méridionales cultivaient des vignes, les habitans de l'intérieur des Gaules devaient connaître le vin; & après tout, s'ils voulaient ſe tranſplanter dans un pays de vignobles, il leur était bien plus facile de conquérir les vignobles de la côte Ligurienne que ceux d'Italie. Quand même Plutarque & Tite-Live s'accorderaient avec Pline, autant qu'ils en différent, ſur les circonſtances qui précéderent cette expédition, le motif que tous trois préten-

dent en être la cauſe n'eſt pas vraiſemblable.

Ce qu'un étranger pouvait apporter de vin avec lui n'était certainement pas aſſez conſidérable pour émouvoir la Gaule entiere. Précédemment à Brennus, Sigoveſe avait conduit une armée à la conquête de la Bohême ; Belloveſe, avec une autre, était allé s'établir en Italie ; &, pour lever ces troupes, il n'avait pas été néceſſaire de les ennivrer. L'amour de la gloire & l'enthouſiaſme avaient ſuffi ſeuls auprès d'une Nation inquiete, ardente, impétueuſe, & avide d'exploits : &, quand elle ſe livra par la ſuite à des expéditions ſemblables, ce motif eut toujours ſur elle un égal ſuccès. Toutes ces hordes de Barbares qui, pendant tant de ſiècles, accoururent du nord inonder l'Italie, l'Eſpagne, & la France, y venaient-elles pour boire du vin ?

Lorſque les Romains eurent ſoumis à leurs armes cette partie de la Gaule, qu'ils nommerent *Province*, & qui aujourd'hui forme le Dauphiné, la Provence, & une partie du Languedoc, leurs armées & leurs colonies y favoriſerent, y étendirent probablement les plantations de vignes. De proche en proche, elles ſe propagerent ; & c'eſt ainſi qu'au tems de Céſar, pluſieurs cantons, ſitués au nord des Cévennes, avaient déja des vignobles, comme le témoignent Srabon, Varron, & Céſar même. Il paraît encore, par ce dernier, que la culture dont nous parlons était devenue chez les Gaulois une choſe d'engouement ; puiſqu'il remarque comme un fait ſingulier, que les Nerviens, peuples de la Belgique, l'avaient exclue de leur territoire, regardant le vin

comme un breuvage également contraire à la ſanté, au courage, & à la vertu.

Dans le nombre des vignobles gaulois, il y en eut qui aquirent, à juſte titre, une certaine réputation. Rome apprit à les connaître, & les rechercha : car c'eſt un travers commun à tous les peuples, d'eſtimer davantage ce qui vient d'un climat étranger, que ce qui croît chez eux. Ainſi, tandis que les Gaulois tiraient à grands frais leurs vins d'Italie, les Romains achetaient fort cher les vins des Gaulois. Pline en fait l'obſervation; & ce double fait nous prouve que Diodore & Cicéron ont également raiſon tous deux, lorſqu'ils avancent, l'un que dans la Gaule on conſommait les vins d'Italie, l'autre que la Gaule faiſait avec l'Italie un commerce très-avantageux des ſiens.

Telles ſont les explications conciliatoires par leſquelles on peut, je crois, accorder enſemble les Ecrivains de l'Antiquité qui nous ont tranſmis quelques détails ſur les vignobles de nos Pères. Ce qu'on va lire d'eux ſur la même matière, n'offrira pas au moins de contradictions.

Eſpeces de raiſins Gaulois les plus eſtimées des Romains.

Parmi les excellentes eſpèces de raiſins qui étaient propres à la Gaule, Columelle compte celui du pays des Bituriges. Comme ce nom de Bituriges était commun aux peuples du Berry & à ceux du Bordelais, on ne peut deviner à laquelle des deux Provinces appartient l'éloge de l'Auteur latin. Cependant il eſt probable qu'il s'agit de la dernière ; car Auſone, qui vivait au quatrième ſiècle de l'ére chrétienne, vante beaucoup les vins de Bordeaux.

Au reſte, quoique Columelle ne place qu'au ſecond rang le raiſin dont il s'agit, il en fait l'éloge ; & remarque qu'on en recherchait le ſep en Italie, parce qu'il était robuſte, & qu'il multipliait beaucoup.

Pline parle d'une autre eſpèce, qui croiſſait au territoire d'*Alba Helviorum* (*a*), dont la fleuraiſon ne durait qu'un jour, & qui avait par conſéquent la qualité, ſi précieuſe, d'être moins ſujette que les autres à ce que les vignerons nomment *coulure*.

« Le territoire de Vienne, dit le même Auteur, » a une ſorte de vigne qui, depuis peu, a été » portée dans celui d'Albi, dans l'Auvergne, & le » pays des Séquanois (la Franche-Comté). Celle-ci » était inconnue du tems de Virgile. Elle donne » un vin qui a un goût de poix, & dont on fait » le plus grand cas ».

Le vin *picatum*, c'eſt ainſi que les Romains nommaient ce dernier, eſt ſouvent cité dans les Auteurs latins. Plutarque & Martial en font l'éloge. Chorier (*Hiſtoire du Dauphiné*, ann. 1661) prétend qu'il ſubſiſte encore dans le même canton de la Province ; & que c'eſt celui qu'on nomme vin de violette. Cependant, ſi celui-ci a reçu ſon nom de la violette dont il a l'odeur, comme l'autre avait pris le ſien de la poix dont il avait le goût, l'on avouera que deux liqueurs qui ſe reſſemblent ſi peu, ne doivent pas être les mêmes.

(*a*) On croit que c'eſt aujourd'hui Alps, auprès de Viviers.

En

En supposant que ce sont les Phocéens qui ont enseigné aux Gaulois l'art de cultiver la vigne, ainsi que l'avancent Justin & Strabon, les Gaulois n'ont dû avoir, dans l'origine, d'autres procédés pour cet art que ceux des Grecs. Néanmoins, lorsque Pline fait le dénombrement des différentes méthodes usitées de son tems pour palisser la vigne, il compte celle des Gaulois qui faisaient passer leurs seps d'un arbre sur un autre. Celle-ci, d'après le rapport de l'Auteur, paraît avoir été particulière à nos Ancêtres. Depuis, elle est devenue la méthode des pays chauds, parce que le raisin y a besoin d'ombrage contre un soleil trop brûlant. Chez nous, où le climat n'a pas une chaleur assez adurante pour exiger un pareil abri, c'est, de l'aveu des Physiciens éclairés, la plus défectueuse de toutes; & cependant c'est celle qui subsiste toujours en Provence, en Languedoc, en Béarn, & dans la partie orientale du Dauphiné.

Manière dont les Gaulois palissaient leurs vignes.

Les Gaulois qui, comme je l'ai dit ailleurs, avaient imaginé de fumer leurs terres avec de la marne, imaginerent aussi de fumer leurs vignes avec de la cendre. Cet usage, au rapport de Pline, était celui de la Gaule narbonnaise. On y poudrait même de cendres les raisins, lorsqu'ils commençaient à mûrir; « & l'on ne peut nier, ajoute l'Auteur, que la pous-» siere, dans cette contrée, ne contribue plus à leur » maturité que le soleil même ».

Et les fumaient.

Plusieurs de nos Provinces, l'Auvergne, le Dauphiné, le Languedoc, la Provence, &c, avaient alors des vins qui ont mérité d'être cités par le Naturaliste latin. Il en est même quelques-uns, dans

Vins Gaulois, & leurs qualités.

ce nombre, ſur la qualité deſquels il nous a laiſſé certains détails.

« Marſeille, dit-il, donne un vin gras & épais, » qui a deux ſortes de goût, mais qui ſert à mêler » avec d'autres vins *(a)*.

» Celui de Béſiers n'a de réputation que dans la » Gaule.

Drogues étrangeres que les Gaulois mêlaient dans leurs vins.

» Il eſt difficile de prononcer ſur le mérite de » ceux de la Province narbonnaiſe ; parce que les » habitans, pour en changer le goût & la couleur, » les frelatent, les fument, y mêlent des herbes, » des choſes nuiſibles, & juſqu'à de l'aloës ».

Toutes maladroites qu'étaient ces falſifications, les peuples qui les employaient ne les avaient pas inventées. Pline lui-même nous apprend qu'elles étaient communes chez les Grecs & chez les Latins qui, ſelon les différentes qualités de leurs vins, y jettaient de la poix, du plâtre, des cendres, de l'eau de mer, & beaucoup d'autres ingrédiens ſemblables. En Italie, on avait même réduit en art tout ce tripotage ; c'eſt ce qu'on appellait *conditura vinorum*.

La Province narbonnaiſe, au reſte, n'était pas le ſeul canton de la Gaule où il fût en uſage. D'autres s'étaient fait auſſi en ce genre une méthode, qu'ils gardaient précieuſement comme un ſecret. Les Allobroges, par exemple, (peuples du Dau-

(*a*) Athénée dit que, malgré ces défauts, le vin de Marſeille était bon, & qu'il avait ſur-tout la qualité de mûrir les autres, quand il était mêlé avec eux.

phiné), avaient une poix particuliere qu'ils mêlaient dans leurs vins. Columelle nous l'apprend ; & ſa remarque donne même ici lieu à une réflexion. J'ai parlé ci-deſſus du *picatum*, ce vin du territoire de Vienne, recherché par les Romains, & qui, ſelon Pline, avait un goût de poix naturel. Cette ſaveur, au lieu d'être naturelle, comme le prétend l'Auteur, n'était-elle pas étrangere au contraire ? Ne venait-elle pas vraiſemblablement du genre de poix qu'on y mêlait, & dont on avait le ſecret dans la Province ? En un mot, Pline ne ſe ſerait-il pas trompé ; &, ſur ce point, Columelle n'aurait-il pas été par haſard mieux inſtruit que lui ?

Si l'on ajoute foi à Dioſcoride, l'infuſion de poix était une choſe néceſſaire pour les vins gaulois : autrement, dit-il, ils euſſent aigri ; le climat n'étant point aſſez chaud pour mûrir la grappe.

La raiſon qu'allegue ici Dioſcoride prouve, ou que le climat de la Gaule était alors réellement un peu plus froid qu'il l'eſt maintenant, ou que l'art de faire du vin y était encore dans l'enfance. Nous en faiſons d'excellens aujourd'hui dans des Provinces plus ſeptentrionales que le Dauphiné ; & l'on en recueille même de très-bons au nord de la France, ſur les bords de la Moſelle & du Rhin.

Ce n'eſt pas néanmoins qu'il n'y ait des moyens innocens, qu'on pourrait, dans certains cantons, ou dans certaines années froides, employer ſans riſque pour donner au vin une qualité qui lui manquerait. Depuis long-tems, les Champenois ſont dans l'uſage de ſouffrer leurs tonneaux avant de les

emplir. M. l'Abbé Rozier (*Mémoire ſur la meilleure maniere de faire les vins de Provence*) propoſe, lorſque le vin eſt auſtere ou acide, de délayer du miel dans le moût, avant qu'il fermente. M. de Préfontaine, (*Maiſon ruſtique de Cayenne*, ann. 1763), parlant des raiſins que produit cette île, dit que ſi l'on voulait en faire du vin, on pourrait corriger ſa verdeur naturelle en y ajoutant un peu de ſucre. Enfin M. Macquer, dans une Séance publique de l'Académie dés Sciences, ann. 1779, a lu un Mémoire où il conſeille, comme M. Préfontaine, de mêler au moût quelque ſubſtance ſaccarine, quand la ſaiſon n'aura pas été aſſez chaude pour donner au raiſin la maturité qu'il doit avoir; & lui-même rapporte différentes expériences qu'il a faites à ce ſujet.

Les deux Auteurs qui propoſent cette méthode, ignoraient que, depuis long-tems, elle était pratiquée en ſecret dans un canton du Bordelais, traverſé par la Dordogne, & dont les villes principales ſont Bergerac & Ste.-Foi. Au commencement de ce ſiècle-ci, les vins de ce canton, aquirent tout-à-coup une telle renommée, qu'en peu d'années il y eut des propriétaires qui en augmenterent le prix du quadruple.

Les propriétaires voiſins leur ſoupçonnerent un ſecret particulier. Ils les épierent pendant quelque tems, & découvrirent enfin que, la nuit, il leur arrivait de groſſes tonnes de ſucre. Cette découverte n'apprenait rien encore. Mais un tonnellier qui ſavait le ſecret, ayant été chaſſé d'une maiſon où il

était employé, le révéla pour s'en venger. Néanmoins il n'y eut que cinq ou six familles qui profiterent de sa trahison; & celles-ci eurent grand soin d'en garder le fruit pour elles. Les choses resterent ainsi pendant une trentaine d'années. Ceux qui n'étaient pas instruits, & qui seulement savaient en gros qu'on se servait de sucre, l'employaient chacun à leur maniere. Enfin, à propos du Mémoire de M. Macquer, un de M. de Vaucocour a publié une lettre dans laquelle il apprend quels sont les procédés véritables; procédés qui consistent à réduire le sucre en syrop, à l'aromatiser avec des fleurs de pêcher, ou autre substance semblable, &c.

Vins de Marseille fumés.

Les Marseillais jadis avaient une autre méthode; c'était de fumer leurs vins, de les épaissir, de les cuire à la fumée pour leur donner l'apparence & le goût de vins vieux.

Improba Massiliæ quidquid fumaria cogunt,
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
Martial. L. X.

Vel cocta fumis musta Massilianis
Id. L. III.

Fumea Massiliæ ponere vina potes.
Id. L. XIII.

On a vu ci-dessus Pline, quand il a parlé des vins de Marseille, leur reprocher d'être gras & épais. Il est étonnant que le Naturaliste n'ait rien dit sur l'abus dont Martial fait mention. Voilà encore une de ces choses difficiles à concilier dans des Auteurs contemporains. Martial ayant survêcu à Pline, l'usage où étaient les Marseillais de fumer leurs vins serait-il postérieur au Naturaliste? Ou plutôt ne se

pourrait-il pas que la même coutume étant commune à toute l'Italie, celui-ci l'ait regardée comme un procédé ordinaire qui ne méritait pas d'être remarqué.

Les Romains en effet étaient auſſi dans l'uſage de fumer quelques-uns de leurs vins. On en voit la preuve dans Horace,

Amphoræ fumum bibere inſtitutæ.

Dans Tibulle,

Nunc mihi fumoſos veteris proferte falernos
Conſulis. . . . .

& dans pluſieurs Auteurs qu'il me ſerait aiſé de citer ici. Au reſte, comme les Marſeillais n'avaient probablement d'autre méthode que celle des Latins, je crois que quelques détails ſur cette derniere pourront faire plaiſir à la plupart de mes Lecteurs.

Procédés des Anciens pour fumer leurs vins.

Quand le vin nouveau avait ſubi dans la cuve la fermentation qui conſtitue ſa nature, les Romains le mettaient en tonneaux. Alors ils y jettaient de la poix, des cendres, en un mot, quelques-unes de ces ſubſtances étrangeres dont il a été parlé ci-deſſus, & qu'ils croyaient propres à achever ſa dépuration, ou à lui donner une qualité nouvelle. Après un, deux, ou trois ans, ſelon la nature du vin, ils le tranſvaſaient dans des vaiſſeaux de terre, qu'ils bouchaient bien exactement, & qu'ils portaient enſuite au plus haut étage de la maiſon. Là, était une chambre particuliere, expoſée au midi, & nommée *fumarium*, parce qu'elle était deſtinée à *fumer* le vin. Par des tuyaux pratiqués au plancher, elle recevait la fumee

d'un feu qu'on allumait dans une piece inférieure; à moins que, pour éviter la dépense, on n'employât à cet effet, selon le conseil de Columelle, le fourneau qui servait à échauffer les bains. Cette fumée qui n'avait, pour sortir, qu'un certain nombre de petits trous percés dans le mur, y séjournait quelque tems, cuisait le vin, lui donnait la consistance de miel, au point que quand par la suite on voulait le boire, il fallait le délayer avec de l'eau chaude (*a*). Mais aussi, après cette opération, l'on pouvait le garder près de deux siècles.

L'épithete d'*improba* que Martial donne aux *fumarium* des Marseillais, ferait croire que les habitans de cette contrée ignoraient l'art de les construire, ou celui de les échauffer.

Au reste, depuis qu'on fouille les ruines de Pompeïa & d'Herculanum, on y a trouvé, entre autres raretés, un des vases qui servaient à l'opération dont nous parlons, & dans lequel le vin était entiérement desséché. Chez nous, M. l'Abbé Rozier a trouvé de même, au territoire de Vienne,

---

(*a*) Cette méthode s'était conservé en Alsace. (Baccius *de naturali vinorum historiâ* an .1597) parlant des vins de cette Province, dit qu'on les gardait exposés à la fumée dans des endroits chauds, où ils devenaient si épais, en vieillissant, qu'ils n'étaient plus potables, à moins d'être battus avec des verges, ou délayés dans de l'eau chaude : *super fumo diu & in æstuariis retenta, eam acquirunt vetustate crassitiem ut potari per se non possint, nisi diu agitata immissis scopis aut virgis dissolvantur, vel eliquata per aquam calidam fiant potui idonea : quo usu legimus crassa fuisse antiquis vina, quæ similiter per aquam calidam essent dissolvenda.*

dans une vigne qu'occupait autrefois un palais de Pompée, une urne pareille. Le rob du vin y était criſtalliſé. Ces faits ne me paraiſſent point invraiſemblables. Moi-même j'ai eu du vin cuit de Champagne, que j'avais gardé trois ans, ou plutôt que j'avais oublié pendant trois ans dans une armoire contre une cheminée. Lorſque je voulus le goûter, il était devenu violet, liquoreux au point d'être inſupportable à boire, & ſi épais qu'il avait peine à couler.

Vignes arrachées dans la Gaule par ordre de Domitien.

Quels que fuſſent les procédés qu'employait la Gaule pour la confection de ſes vins, pluſieurs de ſes vignobles avaient, comme on l'a vu, aquis de la réputation; & ils étaient devenus pour elle une ſource de richeſſe. Cette ſource malheureuſement fut bientôt fermée par les tyrans auxquels elle était ſoumiſe. L'année de J. C. 92, ayant été preſque univerſellement contraire aux grains & favorable à la vigne, il s'enſuivit une ſorte de diſette générale. Domitien, alors Empereur, imagina que la diſette venait de ce que les vignobles étaient trop multipliés, & les terres à blé trop rares. Fondé ſur ce faux principe, il publia un Edit par lequel il ordonna que dans la plupart des Provinces de l'Empire la moitié des vignes ſerait arrachée, & que, dans d'autres, elles ſeraient détruites entiérement. La Gaule fut de ce dernier nombre. L'ordre y fut exécuté avec rigueur; & les habitans, réduits à la bierre, à l'hydromel, à toutes ces triſtes infuſions dont avaient uſé leurs peres avant de connaître le vin, ſe virent, ſans oſer murmurer, dépouillés par

l'imbécille & féroce deſpote, d'une de leurs propriétés les plus précieuſes.

Son inique Arrêt ſubſiſta près de deux ſiècles. Enfin l'an 282, Probus l'anéantit. Après avoir rendu par ſes victoires la paix à l'Empire, le ſage & vaillant Empereur, diſent Aurélius-Victor, Eutrope, Vopiſcus, & Euſebe, rendit encore aux Provinces la liberté de replanter des vignes. Les Gaulois s'y livrerent avec empreſſement. Les Légions Romaines qui ſe trouvaient répandues dans la Gaule furent même employées à ces plantations : car telle était la ſage politique de Rome, lorſque ſes Soldats n'étaient point en guerre, de les occuper aux travaux publics & utiles. En endurciſſant ainſi ſes troupes à la fatigue par un exercice continuel, elle ſe conciliait encore l'amour des peuples au bonheur deſquels elle les faiſait contribuer.

Replantées par la permiſſion de Probus.

Bientôt la plupart des côteaux de la Gaule furent couverts de vignes; & ces vignes ne ſe terminerent plus, comme ſous les deux premiers Céſars, au nord des Cévennes. Preſque toutes nos Provinces eurent les leurs; ſoit qu'alors elles entendiſſent mieux cette ſorte de culture; ſoit que, par le deſſéchement des eaux croupiſſantes & par le défrichement des forêts, le climat fût devenu plus chaud. On vit des vignobles juſques dans le territoire des Pariſiens; & j'ai déja dit que l'Empereur Julien, qui eut occaſion de connaître les vins de ce canton, vante leur qualité.

Quand la vigne fut introduite chez nous pour la première fois par les Phocéens, nos Peres ſans

doute adopterent & ſuivirent, pour ſa culture, tous les procédés grecs. Mais à la ſeconde époque, comme ce fut un préſent des Romains, il eſt probable qu'ils adopterent les méthodes de ceux-ci, leurs inſtrumens, leurs preſſoirs, leurs loix pour la vendange, &c.

Les vins de la Narbonnaiſe devinrent alors célébres. Leur renommée fut telle que, ſous l'Empire d'Honorius, ils occaſionnerent une irruption des Gots d'Eſpagne. Quoique Ataulfe, Roi de cette nation, pût compter dans ſes Etats d'excellens vignobles, il voulut néanmoins ſe rendre maître d'une contrée floriſſante qui en poſſédait de ſi fameux. Il y entra au tems des vendanges, eut d'abord quelques ſuccès, prit Narbonne; mais enfin il fut repouſſé, & obligé honteuſement de retourner chez lui boire les vins de ſes ſujets.

Ceux des Barbares du Nord, Francs, Viſigots, Bourguignons, & autres, qui, plus heureux que lui, s'établirent par leurs armes dans la Gaule, n'apprirent à connaître qu'avec tranſport, ſans doute, la boiſſon nouvelle qu'elle leur offrit. Des goſiers accoutumés à la bierre & à l'hydromel devaient, plus que d'autres encore, la trouver délicieuſe. Auſſi ces peuples s'occupèrent-ils de réglemens favorables aux propriétaires vignerons. Dans la Loi Salique, dans celle des Viſigots, il y a des amendes décernées contre ceux qui arracheront un ſep, ou qui voleront du raiſin. La protection que le Gouvernement accordait à la propriété dont il s'agit, la fit regarder comme une choſe ſacrée. Chilpéric ayant

taxé, par toute l'étendue de son Royaume, chaque possesseur de vignes à lui fournir annuellement une amphore de vin pour sa table, il y eut, dit Aimoin, une révolte en Limousin; & l'Officier, chargé de percevoir ce tribut odieux, fut même massacré.

Vignobles possédés par nos Rois.

Nos Rois eurent des vignobles dans leurs domaines. Chacun de leurs Palais avait ses vignes, avec un pressoir & tous les instrumens nécessaires pour la vendange. Les Capitulaires de Charlemagne en offrent la preuve. On y voit le Monarque entrer, sur cette espèce d'administration, dans les plus grands détails avec ses Economes. Quand, après la mort de Louis-le-Débonnaire, les trois fils de ce Prince, mettant bas les armes, furent convenus enfin du partage de ses Etats, Charles le-Chauve eut la France occidentale; Lothaire, la France orientale & l'Italie; & Louis, ce qui était situé en Germanie, au-delà du Rhin. Mais, comme celui-ci, dans son lot, n'avait point de vignobles, la Chronique de Saxe & celle du Moine Sigebert remarquent qu'on joignit à son partage *quelques villes ou villages en deça du Fleuve, lesquels produisaient du vin.*

L'enclos du Louvre lui-même renferma des vignes, comme les autres Palais de nos Rois. C'est une observation que j'ai déja eu lieu de faire ci-dessus, à l'article des jardins. J'ai même ajouté que ces vignes étaient assez abondantes, puisqu'en 1160, Louis-le-Jeune put assigner annuellement, sur leur produit, six muids de vin au Curé de S. Nicolas.

Parmi les Fabliaux du XIIIe siècle que j'ai pu-

bliés, il en eſt un, intitulé *la bataille des vins*, dans lequel l'Auteur ſuppoſe que le Roi Philippe (Auguſte) fait venir à ſa table tous les vins connus, tant nationaux qu'étrangers, pour examiner quels ſont ceux qui ſont dignes d'y être admis. Le Monarque, dans ce Conte, eſt repréſenté comme un ami du bon vin, & ſur-tout comme un gourmet en ce genre. L'inclination que lui attribue le Fabliau pourrait bien n'être pas tout-à-fait une fiction. Au moins réſulte-t-il d'un compte de ſes revenus pour l'année 1200, rapporté par Bruſſel, qu'en fait de vins Philippe aimait la variété, & voulait avoir de quoi choiſir : car il poſſédait des vignes à Bourges, à Soiſſons, à Compiegne, à Lân, à Beauvais, Auxerre, Corbeil, Bétiſi, Orléans, Moret, Poiſſi, Gien, Anet, Chalevane (*a*), Verberies, Fontainebleau, Rurecourt, Milli, Bois-commun (dans le Gâtinais), Samoi (dans l'Orléanais), & Auvers (près d'Etampes). Outre cela, le même compte fait mention de vins achetés à Choiſy, à Montargis, à S. Céſaire, & à Meulan.

Commerce des vins de France avec l'étranger.

Au reſte, que Philippe-Auguſte ait aimé à voir ſes caves & ſa table garnies avec abondance & diverſité, peu nous importe. De pareilles anecdotes peuvent plaire à certains Lecteurs; mais, pour le grand nombre d'entre eux, elles ſont faiblement intéreſſantes. Ce qui l'eſt beaucoup plus, c'eſt de

(*a*) En 1202, le ſeul tranſport des vins de Chalevane, coûta 100 ſ.

ſavoir que nos vins étaient dès-lors une des branches de commerce les plus avantageuſes qu'eût la France. Guillaume Breton, dans ſon poëme latin ſur le même Philippe, compte ceux de Gaſcogne & de la Rochelle au nombre des denrées que la Flandres achetait chez nous. Dans le Fabliau cité ci-deſſus, les mêmes vins de la Rochelle, (& ſous ce nom il faut entendre ceux d'Aunis & de Saintonge), ſe vantent d'abreuver les Royaumes du Nord, & d'en rapporter des ſommes conſidérables. Il en eſt de même des vins d'Auſſois, c'eſt-à-dire, des vins de Bourgogne ſans doute : ils s'attribuent la gloire de déſaltérer les Allemands.

Des vins de Guyenne avec l'Angleterre.

Quant à ceux de Guyenne, outre le débouché que leur offrait la Flandres, comme le dit Guillaume Breton, ils en trouvaient un autre, bien plus conſidérable encore, dans l'Angleterre. La même politique qui aujourd'hui fait fermer les ports de ce Royaume à nos vins français, les faiſait ouvrir alors aux vins d'une Province qui était ſoumiſe à la domination anglaiſe. Mathieu Paris, ſous l'année 1251, parlant des diſpoſitions de mécontentement & d'aigreur où était la Gaſcogne contre le Roi Henri III, dit que les eſprits y étaient tellement envenimés qu'elle ſe fût ſouſtraite à ſon obéiſſance, ſi elle n'eût eu beſoin de l'Angleterre pour le débit de ſes vins.

Un fait rapporté par Froiſſart nous donnera une idée de ce qu'était cette exportation. En 1372, dit cet Hiſtorien, on vit arriver d'Angleterre à Bordeaux, *toutes d'une flotte bien deux cens voiles &*

nefs de marchands qui allaient aux vins (*a*).

Ainſi, tandis que la Guyenne, par ſon induſtrie, s'appropriait une partie des richeſſes de l'Angleterre, celle-ci, ſpéculatrice plus habile, voulait au moins voiturer elle-même les vins qu'elle conſommait. Déja donc elle avait imaginé, déja elle mettait en pratique ce ſyſtême d'habileté profonde, par lequel elle a depuis rendu ſa marine ſi formidable, de n'employer, autant qu'elle le pourrait, que ſes ſeuls vaiſſeaux pour importer chez elle, pour exporter au dehors toutes les marchandiſes qui formaient ſon commerce.

D'après cette politique, on devait s'attendre que, dès le jour où la Guyenne ceſſerait d'être Province anglaiſe, les Monarques Bretons fermeraient leurs ports à ſes vins. Néanmoins, ſoit que l'habitude en eût fait un beſoin pour les habitans de ce Royaume, ſoit que le commerce leur fournît des échanges capables de rétablir la balance, le contraire arriva. De Thou racontant les projets que formait l'Eſpagne ſur le Conquet, port de Bretagne dont elle s'était emparée pendant les troubles de la Ligue, dit que ce port étant l'*abord de tous les vaiſſeaux*

(*a*) Champier qui écrivait un ſiècle & demi environ après Froiſſart, remarque que, de ſon tems, l'Angleterre ne conſommait preſque d'autres vins & d'autres grains que ceux de France; & que quand ce commerce était interrompu par la guerre, elle éprouvait une ſorte de famine. *De ſorte*, dit-il, *que la France peut ſe vanter d'avoir entre ſes mains la diſette ou l'abondance de ce Royaume.*

anglais, hollandais, danois, & autres qui venaient de la mer Baltique pour charger des vins de Bordeaux & du ſel de Brouage, & tous y relâchant à cauſe de ſa ſituation avantageuſe, elle ſe flattait de pouvoir y établir une douane qui lui rapporterait des ſommes immenſes.

Au dernier ſiècle, les choſes changerent pour la Guyenne. L'Intendant de cette Province, dans le Mémoire qu'il dreſſa en 1699, par ordre du Roi, pour l'inſtruction du Duc de Bourgogne, décrivant le commerce de ſa Généralité, dit : *les Anglois viennent peu à Bordeaux ; on y voit quelques Ecoſſois ; le fort du commerce s'y fait avec la Hollande.*

Vignes arrachées une ſeconde fois en France.

Quoique nos autres Provinces n'euſſent pas, pour leurs vins, des débouchés auſſi avantageux que la Guyenne, la vigne néanmoins y fut cultivée avec un égal ſuccès. On le voit par le Fabliau, déja cité, où les vignobles *français* diſputent la préférence à ces vignobles étrangers. L'induſtrie nationale avait ſeule opéré ces prodiges. Jamais le Gouvernement ne fit rien pour la récompenſer, ou pour la favoriſer ; &, quand il s'en occupa, ce fut pour lui nuire. En 1566, le Royaume ayant éprouvé une diſette, parce que la récolte avait été mauvaiſe, Charles IX, abuſé comme l'avait été précédemment Domitien, en attribua de même la cauſe à la trop grande abondance de vignes ; &, comme Domitien, il les proſcrivit. Une Ordonnance, publiée par lui, régla que dans chaque canton elles ne pourraient occuper que le tiers du terrein ; & il voulut

que les deux autres tiers fuſſent convertis en terres labourables, ou en prés.

C'eſt une remarque digne d'attention, & dont les buveurs ſur-tout doivent triompher, que les deux Princes qui proſcrivirent les vignes en France, aient été, l'un, l'auteur de la S. Barthélemi; l'autre, un des plus abominables tyrans qui aient affligé le monde.

Réglemens pour empêcher la trop grande multiplication des vignes.

Tous deux néanmoins crurent bien faire; car quel eſt le Souverain ſenſé qui, de gaieté de cœur, ſe fît un plaiſir de ruiner ſes ſujets. Au reſte, ſoit que l'Edit de Charles fût difficile à exécuter, ſoit que les guerres civiles qui déſolaient la France en aient empêché l'exécution, il cauſa moins de mal qu'on n'aurait cru. Henri III, en 1577, modifia l'Ordonnance du Roi ſon frere, en recommandant à tous les Officiers chargés du Gouvernement des Provinces, *d'avoir attention qu'en leurs territoires les labours ne fuſſent délaiſſés pour faire plants exceſſifs de vignes.*

Puiſque, ſelon l'expreſſion du Monarque, les plants de vignes ſe multipliaient *exceſſivement*, cette ſorte de bien, vers laquelle ſe tournaient un grand nombre de ſpéculateurs, formait donc un excellent revenu : mais, d'un autre côté, ſi c'était un bon revenu, les vignobles n'étaient donc pas exceſſifs, quoiqu'en diſe l'Ordonnance : &, après tout, jamais ils ne peuvent l'être. Les frayeurs du Gouvernement à ce ſujet ſont toujours peu fondées. Dès qu'une vigne ceſſera de rapporter à ſon propriétaire, dès qu'elle ne le dédommagera plus des frais qu'elle

lui

lui coûte, ne vous occupez pas d'ordonner qu'il la détruise; bientôt lui-même l'arrachera sans attendre vos ordres.

Plus sage fut l'Edit publié sous le dernier Règne. Plusieurs Intendans de Provinces ayant représenté *que la trop grande abondance de vignes dans le Royaume occupoit une grande partie des terres propres à porter des grains ou à former des pâturages; qu'elle causoit la chéreté des bois, par rapport à ceux qui sont annuellement nécessaires pour cette espece de fruits; enfin qu'elle multiplioit tellement la quantité des vins que la valeur & la réputation en étoient détruites en beaucoup d'endroits;* le Roi, en 1731, défendit de faire à l'avenir aucune nouvelle plantation de vignes, & régla que celles qu'on aurait cessé de cultiver pendant deux ans ne pourraient plus l'être davantage par la suite.

Vente du vin à pot.

Avant que les Rois de la troisieme Race eussent aquis assez d'autorité pour faire observer de pareils réglemens par toute l'étendue de leur Royaume, il y eut des abus particuliers qui, d'une autre maniere, dûrent nuire au commerce dont il s'agit. Il devait arriver souvent, & sur-tout dans les villes, que des propriétaires de vignobles ne pouvant se défaire avantageusement de leurs vins, préféraissent de le débiter chez eux en détail. Alors ils suspendaient au seuil de leur porte, pour notifier leur dessein, un balai, une couronne de lierre, ou quelque chose de semblable. Ceux qui voulaient acheter apportaient un pot; & de-là vint l'expression *vendre à pot*, par

laquelle on déſigna cette ſorte de commerce.

Il y en avait qui faiſaient annoncer leur vin dans la ville par le Crieur public. Albéric de Trois-Fontaines, ſous l'année 1235, parle d'une femme de Cambrai, renommée pour ſa dévotion & pour ſa charité, qui, un jour que le Crieur annonçait ainſi *du bon vin, du très-bon vin, de l'excellent vin*, lui donna de l'argent pour crier, *Dieu eſt clément, Dieu eſt miſéricordieux, Dieu eſt bon, très-bon;* & le ſuivit, en diſant *c'eſt la vérité.* Elle fut accuſée d'héréſie, & brûlée avec vingt autres hérétiques.

Quelquefois les Aubergiſtes, & même les particuliers, plaçaient à leur porte un homme, pour annoncer leur vin aux paſſans, & pour les inviter à entrer. On en voit la preuve dans les Fabliaux.

D'autres, au lieu de *vendre à pot*, établiſſaient auprès de chez eux une taverne; ils y donnaient à boire, & conſommaient ainſi leurs vins. Cette méthode était particulièrement celle des Monaſteres. Les plus Grands-Seigneurs eux-mêmes l'adoptaient ſouvent; & comme, d'après les mœurs du temps, perſonne n'en rougiſſait, ils l'employaient ſans ſcrupule & ſans honte.

Droit de banvin. Le droit de vendre à pot étant, ainſi que celui de tenir taverne, un des plus lucratifs, ſur-tout lorſqu'on le poſſédait excluſivement, ce fut un de ceux dont les Seigneurs devinrent le plus jaloux. Ils s'en emparerent en une infinité d'endroits. Cependant les Vaſſaux ne furent pas totalement dépouillés du leur. Mais le Seigneur commençait par publier

son ban ; c'eſt-à-dire, qu'il faiſait annoncer ſa vente par un Crieur public ; enſuite il la tenait ouverte excluſivement, & ſeul, pendant quelque tems ; & ce n'était qu'après ce tems écoulé que les autres pouvaient ouvrir la leur. Encore fallait-il ſon aveu. Tel eſt le droit qu'on appella *droit de ban-vin.*

Robert I, Duc de Bourgogne, en avait accordé un ſemblable au Monaſtere de S. Bénigne de Dijon en 1054. Le Duc déclare expreſſément par ſon diplôme, qu'il permet aux Religieux de debiter, dans la *taverne du cloître*, le vin qu'ils auront recueilli. Soit que lui-même veuille *vendre* le ſien, ſoit qu'il ne le veuille pas, leur vente n'en aura pas moins lieu ; & ils ne ſeront pas tenus de l'interrompre, quand même dans cette circonſtance il publierait ſon ban.

Nos Rois ont uſé quelquefois, pour les vins qu'ils recueillaient dans l'enclos de leurs domaines ſitués à Paris, du droit dont nous parlons. Pendant ce tems, toutes les tavernes de la ville étaient fermées ; & les Crieurs publics étaient obligés d'aller, chaque jour, ſoir & matin, par les rues crier le vin du Roi. Une Ordonnance de S. Louis, ann. 1268, les y aſſujétit. *Se li Roys met vin à taverne, tuit li autre Tavernier ceſſent ; & li Crieurs tuit enſemble doivent crier le vin le Roy, au matin & au ſoir, par les carrefours de Paris.*

Il y eut des villes qui uſurperent le droit de ban-vin ; mais ce fut pour en accorder la jouiſſance également à chacun des Bourgeois qui habitaient leur enceinte. Paris fut de ce nombre ; & ceux de

ſes habitans qui ont des vignes peuvent toujours le vendre à pot. Ce privilege s'y exerçait encore ſans honte, il y a un ſiècle. Dancourt, dans ſa comédie de la *maiſon de campagne*, ann. 1688, fait dire à un homme de robbe; *ne vaut-il pas autant vendre mon vin à la campagne, que de le faire vendre à pot dans Paris, comme la plupart de mes confreres.*

Le droit de Banvin ſubſiſte toujours. C'eſt même là un de ces abus que, dans certains momens de détreſſe, les beſoins de l'Etat ont malheureuſement forcé le Gouvernement de tolérer. Il a été confirmé en 1702, par un Edit de Louis XIV, pour tous les lieux où les droits d'Aides ne ſont point d'uſage; & il fut même permis de l'aquérir.

Voituriers. Un autre abus, plus grand encore, s'introduiſit ſur le tranſport des vins. Les Bateliers & Charretiers qui exerçaient cette profeſſion, ſe permettaient, pendant leur route, de boire celui qu'ils conduiſaient. Ils rempliſſaient enſuite les tonneaux avec de l'eau ou du ſable; & ce déſordre était ſi général que, loin de s'en cacher, ils en étaient venus au point de le regarder preſque comme un droit. Enfin il ſe trouva un Sr d'Arqueville, auquel on avait rendu du vin ainſi altéré, qui prit de l'humeur; il intenta procès aux Voituriers qui l'avaient amené, & les traduiſit au Parlement. Le tribunal les condamna, comme voleurs, à payer des dommages & intérêts, à faire amende honorable, & à être fuſtigés. Il prononça même que dorénavant ceux qui ſe rendraient coupables du même délit, ſeraient pendus. Cet Arrêt fameux, rendu le 10 Février

1550, fit beaucoup de bruit dans le tems : mais il n'arrêta point le mal. La même friponnerie, qu'il punit si exemplairement, reprit bientôt son cours; & elle n'est que trop souvent usitée encore parmi les mêmes sortes de gens. Ceux qui les emploient n'ont jusqu'à présent trouvé d'autre moyen, pour l'empêcher, que de leur abandonner, selon que la route est longue, une ou deux pieces de vin destinées uniquement à leur usage.

Marchands de vin en détail.

La profession de marchands de vins est une des plus anciennes qui subsiste dans la Capitale. Boileve leur donna des Statuts en 1264; mais ils ne furent érigés en corps de Communauté, que trois cens vingt-cinq ans après; & alors on les divisa en quatre classes, Hôteliers, Cabaretiers, Taverniers, & Marchands de vin-à-pot.

Hôteliers.

Les Hôteliers, ainsi nommés parce qu'ils tenaient hôtellerie, recevaient chez eux les voyageurs, logeaient chevaux & voitures. C'est ce qu'aujourd'hui nous appellons Aubergistes.

Marchands de vin-à-pot.

Les Marchands de vin-à-pot étaient ceux qui vendaient du vin en détail, sans cependant tenir taverne. On ne pouvait boire chez eux celui qu'on y achetait; il fallait l'emporter. A la grille extérieure de leur boutique était pratiquée une ouverture, par laquelle l'acheteur passait son pot, & par laquelle on le lui repassait lorsqu'il était plein. C'est ce que l'Ordonnance de 1705 appelle vendre *à huis coupé & pot renversé*. Quoique cet usage ne subsiste plus, il y a pourtant encore à Paris, chez plusieurs marchands de vin en détail, de ces grilles ouvertes.

J'ai déja dit ci-deſſus que les Bourgeois de cette ville avaient droit de vendre leur vin à pot.

Cabaretiers & Taverniers.

Les Cabaretiers donnaient à boire chez eux; mais ils donnaient à boire *avec nappe & aſſiette*; c'eſt-à-dire, qu'on pouvait en même tems y manger: & c'eſt en quoi ceux-ci différaient des Taverniers, qui vendaient du vin, il eſt vrai, mais qui ne pouvaient fournir pain ni bonne-chere. *Et ſeront réputés Cabaretiers*, dit la déclaration du Roi, ann. 1680, *tous ceux qui auront chez eux montres, étalages de viandes, & Cuiſiniers.*

Cependant, en cette même année 1680, les Taverniers obtinrent un adouciſſement. On leur permit de ſervir aux gens qui buvaient dans leur taverne, des viandes cuites; pourvu toutefois que ces viandes fuſſent fournies par le Rôtiſſeur, ou par le Chair-cuitier. Tout ce qui était ragoût leur fut interdit; & ils ne pouvaient même avoir chez eux un Cuiſinier. Du reſte, une Ordonnance de Louis XIV, publiée ſix ans auparavant, les avait obligés d'avoir à leur porte un bouchon & une enſeigne; & leur avait défendu, ainſi qu'aux Cabaretiers, de fournir du vin en bouteilles. Les uns & les autres ne pouvaient vendre que dans des pots & des pintes étalonnées.

Crieurs de vin.

Paris eut, en différens tems, différens Officiers établis pour le commerce du vin; Courtiers; Jurés-Vendeurs; Contrôleurs; Jaugeurs; Déchargeurs, & Rouleurs; enfin Crieurs publics.

La fonction de ces derniers était de faire, par criées à l'enchere, la vente de cette denrée, lorſ-

qu'elle arrivait sur les ports, ou dans les marchés de la Ville. Mais il s'était établi pour eux un usage bien plaisant. Quand quelqu'un de la Communauté mourait, les autres venaient tous assister à son convoi, en robbe de confrairie. Le corps était porté au lieu de la sépulture par quatre d'entr'eux. Deux autres suivaient; chargés, le premier d'un *beau hanap*, (vase à boire), le second d'un pot plein de vin. Le reste de la troupe marchait devant, ayant en main des sonnettes, qu'ils faisaient sonner tout le long de la route. Quand on était arrivé à un carrefour, le convoi s'arrêtait. Alors on posait le corps sur des tréteaux. Le Crieur qui portait le hanap, le faisait emplir par celui qui portait le vin. Chacun des quatre porteurs bûvait un coup. On en offrait autant à quiconque, passant ou spectateur, voulait l'accepter; après quoi l'honorable compagnie continuait sa route.

Cette bisarre cérémonie fut confirmée en 1415 par une Ordonnance de Charles VI. Elle avait lieu également pour la femme d'un Crieur, ainsi que pour un Crieur lui-même (*a*).

(*a*) La même année, le Roi ajouta aux fonctions de ces Officiers, celle d'annoncer les morts, d'annoncer les jours de confrairie, les enfans & les animaux perdus, enfin, les légumes & productions de la terre qui étaient à vendre, excepté le bois & le foin. Eux seuls eurent aussi, par la même Ordonnance, le privilége de fournir robbes, manteaux, & chaperons pour les obsèques & funérailles. Ce fut alors qu'on les qualifia *Jurés-Crieurs de corps & de vin.* Leurs emplois furent depuis érigés en Offices Royaux, par des Lettres-Patentes du mois de Septembre 1741.

Ce ſerait ici le lieu de donner l'hiſtoire de tous ces divers procédés qu'en différens tems les Français ont employés pour faire le vin ; mais l'entrepriſe, quand j'ai voulu l'exécuter, ne m'ayant offert qu'une immenſité de détails ennuyeux, qui fuſſent devenus un traité de vendange ſans aucun intérêt, j'y ai renoncé. J'en extrairai ſeulement quelques articles.

Tems où l'on a commencé à faire du vin blanc avec du raiſin noir.

Tout le monde ſait qu'aujourd'hui le vin blanc ſe fait non-ſeulement avec du raiſin blanc ; mais encore qu'en pluſieurs cantons on y emploie du raiſin noir. En effet, ce n'eſt pas dans le jus du grain, c'eſt dans la pellicule qui l'enveloppe, que réſide la partie colorante de la liqueur. Avant de porter le raiſin au preſſoir, laiſſez-le fermenter quelque tems dans une cuve ; cette fécule ſe détachera par la fermentation, & ſe mêlant à la liqueur, elle la teindra : mais preſſez-le dès qu'il eſt ſéparé du ſep, ſon jus alors conſervera ſa tranſparence naturelle, parce qu'il n'a point été altéré ; ou au moins il ne ſera coloré que très-faiblement.

Cette découverte ne remonte qu'au XIIe ſiècle ; & elle paraît appartenir aux Poitevins. Au moins eſt-il certain qu'alors elle était inconnue dans l'Iſle-de-France, & qu'on la pratiquait en Poitou. La preuve s'en trouve dans une lettre d'un Religieux du Monaſtere de S. Denis, nommé Guillaume, lequel nous a laiſſé une vie de Suger, ſon confrere & ſon contemporain. Envoyé dans un autre couvent du même nom, ſitué en Poitou près Châtelleraut, Guillaume écrit à ſes amis pour leur donner de ſes nouvelles. Il fait l'éloge du nouveau

pays qu'il habite, en vante la fertilité, les fruits, & les vins sur-tout qu'il compare au falerne. Là il dit avoir vu, non sans surprise, faire du vin blanc avec du raisin noir. Mais, ce qui en même tems nous surprendra beaucoup aujourd'hui, c'est qu'il ajoute avoir vu aussi du raisin blanc donner du vin rouge. *Hîc, mirum in modum, ex albis botryonibus vinum vidi rubeum; & ex nigris, e conversò, hîc conficitur album.*

Rapés.

Précédemment au moine Guillaume, on connaissait le secret des rapés, qui consiste à éclaircir un vin trouble en le jettant sur des copeaux. Il en est mention dans la vie de la vénérable Ide de Louvain, mere du fameux Godefroi de Bouillon, morte en 1113.

Du tems de Liébaut, on employait les copeaux en Champagne, & sur-tout à Troies, pour éclaircir le moût lorsqu'on le mettait en futailles. Ce procédé avait, dit-il, l'avantage de clarifier le vin en vingt-quatre heures, & d'empêcher qu'il ne bouille.

Outre le rapé de copeaux, on en faisait un autre avec des raisins, pour raccommoder des vins gâtés, ou pour donner de la force à des vins faibles. Par une charte de Henri, Duc de Brabant, donnée en 1229 à la Commune de Bruxelles, il est défendu de vendre celui-ci dans les tavernes.

C'est par un procédé pareil que Liébaut enseigne à faire ce qu'il appelle du *vinet*. « Dans un tonneau défoncé, on met, dit-il, des raisins, du genre » de ceux dont la peau est dure; tels que le mélier, » ou le pinot. On radoube la futaille; on y verse,

» par la bonde quatre ſetiers de bon vin vieux;
» puis on acheve de la remplir avec de l'eau chaude.
» Il ne s'agit plus après cela, toutes les fois qu'on
» tire au tonneau, que de le tenir toujours plein
» en y verſant de l'eau nouvelle; mais alors l'eau
» doit être froide. Quand la liqueur commencera
» à devenir trop faible, le rempliſſage ſe fera avec
» du vin, au lieu d'eau.

Buvande ou Dépenſe. Au tems des vendanges, lorſque le raiſin avait ſubi ſa derniere preſſe, on jettait de l'eau ſur le marc; & on en tirait ainſi une ſorte de piquette pour les domeſtiques. Cette boiſſon, eſt preſque auſſi ancienne que le vin. Elle ſe nommait *buvande*, en latin *bibenda*. Dans une Ordonnance de Charles VI, année 1307, on l'appelle *dépenſe* : Elle ſe vendait dans les marchés publics. Au reſte, il ne faut pas confondre cette dépenſe avec une autre, du même nom, dont j'ai parlé ci-deſſus à l'article du cidre.

Tonneaux. Originairement les Romains & les Grecs n'eurent, pour conſerver & tranſporter leurs vins, que des vaſes de terre ou des outres. Mais les uns fragiles, les autres ſujets à ſe découdre ou à moiſir, offraient bien des inconvéniens. On ne put gueres véritablement recueillir une vendange un peu conſidérable, on ne put gueres l'envoyer au loin ſans riſque, que quand on eut des tonneaux.

Les Latins conviennent que cette ingénieuſe invention eſt due à ceux des Gaulois qui allerent s'établir le long du Pô; mais nous ignorons ſi les Gaulois la connaiſſaient déja quand ils quitterent

leur patrie, ou s'ils ne l'imaginerent qu'après leur transplantation au-delà des Alpes. Dans ce dernier cas, nous l'aurions probablement reçue des Romains, comme eux-mêmes l'avaient reçue précédemment de nos compatriotes. Cependant, malgré sa supériorité inconteſtable sur les outres, elle ne put prévaloir, ni empêcher ces outres d'être toujours usités. Ils l'étaient sans doute beaucoup, puisque Charlemagne, dans un de ses Capitulaires, défend à ses Economes de s'en servir. Il veut qu'ils employent de bons barrils (*bonos barridos*,) cerclés en fer.

Usage de poisser intérieurement les tonneaux.

En Italie, où l'on aimait que le vin sentît le goudron, où l'on avait même soin de lui donner ce goût étranger, ainsi que je l'ai remarqué ci-dessus, on enduisait de poix l'intérieur du tonneau. Ce mastic solide avait d'ailleurs un autre avantage; il obstruait les pores du bois, & par conséquent arrêtait ainsi l'évaporation des parties les plus subtiles de la liqueur : évaporation à laquelle nous autres nous n'avons trouvé le moyen de remédier qu'en rempliſſant de tems en tems le vaisseau.

Il ne faut nullement douter que les Gaulois, qui poissaient leurs vins pour les vendre à l'Italie; que les Allobroges sur-tout qui, comme je l'ai dit, avaient pour cette opération le secret d'une poix particuliere, ne goudronnassent aussi leurs tonneaux à la maniere du Latium. Plusieurs Etymologistes prétendent même que le mot poinçon, adopté dans la suite par plusieurs de nos Provinces, pour exprimer une sorte de tonneau qui leur est propre, dé-

rive du *vas piceum* des latins, dont il eſt une abbréviation. Mais ce n'eſt-là qu'une conjecture; & nous avons des preuves formelles. Telles ſont deux chartes de Charles-le-Chauve, en faveur des Monaſteres de S. Denis & de S. Germain-des-Prés. Par la premiere (ann. 862,) l'Empereur accorde annuellement à l'Abbaye dix livres d'argent, *pour l'achat de la poix néceſſaire aux tonneaux* : par la ſeconde, il donne de même à l'autre Couvent vingt livres de ſavon & de poix, *ad vaſa vinaria componenda.*

Ce ſavon qu'on voit ici accordé avec la poix, ſuppoſe qu'il y avait des perſonnes qui ne ſe contentaient pas de poix ſeulement pour enduire leurs futailles; mais qu'elles compoſaient un maſtic particulier, en y mêlant du ſavon, & probablement même quelque autre ſubſtance, comme les Romains.

Sans doute on aura renoncé à tous ces enduits, quand on ceſſa d'aimer dans le vin le goût de poix. Peut-être néanmoins ſerait-il à ſouhaiter qu'on eût trouvé & conſervé quelque maſtic qui, ſans communiquer à la liqueur aucune ſaveur étrangere, empêchât cependant aſſez ſon évaporation, pour que l'on pût, ſans perte, lui laiſſer aquérir dans le tonneau cette perfection & cette maturité que le tems ſeul peut lui donner, & qu'elle ne peut plus recevoir dès qu'elle eſt en bouteilles.

Foudres & citernes en maçonnerie pour le vin.

C'eſt en 1398 qu'on a donné des Statuts aux Tonneliers, & qu'on les a réunis en corps.

Quand Strabon veut peindre la fertilité de cette

contrée du Latium que maintenant nous appellons Lombardie, & donner une idée de l'abondance de ſes vignobles, il dit que les tonneaux de vendange y ſont *plus grands que des maiſons*. Probablement les Gaulois établis dans ce canton, ou leurs deſcendans, voyant que les tonneaux ordinaires ne pouvaient ſuffire à leurs récoltes, ou qu'ils devenaient trop embarraſſans par leur nombre, auront imaginé, pour garder leurs vins, ces tonnes énormes dont parle le Géographe. Elles ſont encore aujourd'hui d'uſage en Allemagne, ainſi que dans pluſieurs autres pays de l'Europe; & l'ont été chez nos Peres. Mais la plupart des Français, au lieu de ces vaiſſeaux en bois peu ſolides, préférerent de conſtruire en briques, en bletton, ou en pierres de taille, de vraies citernes, bien autrement durables. De Serres aſſure même que, de ſon tems (an. 1600), beaucoup de perſonnes faiſaient encore ainſi leurs cuves. A la vérité, dit-il, le vin était plus de tems à y fermenter que dans les cuves en bois; mais, outre qu'on les nettoyait plus aiſément & qu'elles ne contractaient jamais de mauvais goût, elles avaient encore, ſur ces dernières, l'avantage de durer bien plus long-tems, & de n'exiger preſque aucun entretien.

Les foudres & les citernes pouvaient ſervir au propriétaire à garder ſon vin. Quand il voulait le vendre & l'envoyer au dehors, il avait alors les tonneaux ordinaires. Cependant les outres, malgré tous leurs inconvéniens, furent long-tems employés à cet uſage. Ou a vu, ci-deſſus, Charlemagne les Outres.

défendre dans les celliers de ſes Palais. Pierre de Blois, déclamant au XIIe ſiècle contre le luxe des Chevaliers, nous repréſente ces Militaires conduiſant, dans les armées, des chevaux chargés d'outres de vin & de tous les uſtenſiles qui annoncent la gourmandiſe & l'ivrognerie. *Non ferro, ſed vino; non lanceis, ſed caſeis; non enſibus, ſed utribus; non haſtis, ſed verubus onerantur.* Au repas que Philippe-de-Valois donna aux Rois d'Ecoſſe, de Majorque, de Bohême, & de Navarre, il n'y avait, ſur *le dreſſouer royal*, (dit le *ſonge du vieux Pélérin*), *autre vaiſſelle d'or ne d'argent, fors que tant ſeulement un oultre de cuir, ouquel oultre eſtoit le vin du Roy & des Princes & Roys qui ſeoyent à table.*

Bouteilles. Pour entendre ce que c'était que cet outre placé ſur un buffet, il faut ſavoir qu'au tems de Philippe on ne connaiſſait point ces vaſes de verre que nous nommons bouteilles (*a*), & qu'on ne les connut même que bien des années après. A la vérité, D. Carpentier, dans ſon ſupplément du Gloſſaire de du Cange, au mot *Cowele*, rapporte un paſſage écrit en l'année 1387, qui ſemble annoncer quelque choſe de ſemblable, uſité en France au XIVe ſiècle : *Le dit Jaquet print un coutouffle de*

(*a*) Il paraît cependant qu'ils étaient en uſage chez les Anciens. Pétrone au moins parle de vaſes pareils pour la table, qu'il nous repréſente fort grands & bouchés avec du plâtre. *Adlatæ ſunt amphoræ vitreæ, diligenter gypſatæ;* & ailleurs, *amphoras copioſas, gypſatas ne effluat vinum.*

voirre (de verre) *où il avait du vin.... & de fait en but.* Mais il ne s'agit là, ſelon moi, que d'une coupe ou d'un gobelet ordinaire, puiſque Jaquet s'en ſervit pour boire. Or l'on verra ailleurs, quand je traiterai des uſtenſiles de table, qu'au ſiècle dont nous parlons on faiſait, pour les repas, beaucoup de vaſes en verre. En un mot, quelques recherches que j'aie faites ſur l'époque où les bouteilles eurent lieu en France, je n'ai pu découvrir un ſeul paſſage qui m'ait prouvé déciſivement & ſans replique qu'elles exiſtaient, ou au moins qu'elles étaient employées il y a quatre ſiècles.

Le vin, chez le Roi, comme chez les particuliers, ſe tirait à la pièce. Si, à ſa table, on buvait pluſieurs ſortes de vins différens, comme il arrivait dans les jours de grande cérémonie, alors on entamait pluſieurs futailles; & tous ces tonneaux entamés appartenaient enſuite au Grand-Bouteiller. C'était un des privileges de ſa charge. Dès l'année 1258, Jean d'Acre, Grand-Bouteiller de S. Louis, en jouiſſait en cette qualité.

Vaiſſeaux en cuir.

Les gens qui voyageaient à cheval, & qui craignaient de ne pas trouver de vin ſur leur route, en portaient avec eux dans une ſorte de vaiſſeau, ou de bouteille en cuir, qu'ils attachaient à la ſelle. Nous liſons dans la vie de S. Maur, qu'étant allé viſiter une des fermes de ſon Monaſtère, tout-à-coup il vit arriver Anſgaire, Archidiacre de l'égliſe d'Angers. Le S. Abbé voulut le faire rafraîchir. Malheureuſement il ne ſe trouva, chez le fermier, d'autre vin que le peu qui en reſtait dans le vaiſ-

ſeau attaché à la ſelle du cheval de Maur, *in uno parviſſimo vaſculo quod ad ſellam pendere conſuevit.* Mais l'homme de Dieu y ſuppléa par un miracle, dit l'Hiſtorien : car il multiplia tellement ce reſte de liqueur, qu'elle ſuffit pour déſaltérer ſoixante & dix-huit perſonnes qui ſe trouvaient là.

Ces vaiſſeaux de voyage n'auraient-ils pas donné lieu aux gourdes que portent, pour un pareil uſage, nos ſoldats & nos piétons ?

Les perſonnes opulentes & les Grands-Seigneurs qui voyageaient ſuivis d'un domeſtique, faiſaient porter le vaiſſeau par ſon cheval. C'eſt ce que témoigne la vie de S. Eloi, & celle de S. Herbland.

Au XIIIe ſiècle, les vaſes dont il eſt queſtion ſe nommaient *bouchaus*, *boutiaux*, *bouties*, ou *boutilles*. Lorſqu'on avait à faire un voyage un peu long, ou qu'on était obligé d'aller à la guerre, on leur donnait une certaine capacité. Je trouve dans une charte de ce tems que, quand l'Evêque d'Amiens marchait ainſi pour l'arriere-ban, les Tanneurs de la ville étaient tenus de lui fournir *deux paires de bouchaus de cuir, bons & ſouffiſans ; l'un tenant un muy, & l'autre vingt-quatre ſeſtiers* (*a*). Les Bouchers, de leur côté, devaient fournir la graiſſe *pour couvrir leſdits bouchaus.* Si, dans cette phraſe, *couvrir*

(*a*) J'ai rapporté ci-deſſus une évaluation de D. Mabillon, qui prétend que le ſetier contenait ſix verres, & le modius ſeize ſetiers.

ſignifie

signifie *boucher*, comme le sens l'indique; assurément c'était une chose bien étrange que ces bouchons de graisse pour une cantine destinée à renfermer du vin.

Au reste, ces expressions *boutiaux*, *bouchaus*, *bouteilles*, étaient un terme générique qui s'appliquait également à tout vase, ou à toute mesure quelleconque. Les Pêcheurs, & autres gens de rivière, nomment encore aujourd'hui *bottes* ou *boutiques*, les grands & les petits coffres, percés de trous, qui leur servent à garder dans l'eau le poisson qu'ils ont pris. Dans le Beaujolais, & dans quelques autres cantons de la France, on nomme de même *botte* une piéce de vin, contenant, comme la *queue* de Bourgogne, ou comme la *pipe* d'Anjou & de Poitou, deux muids, mesure de Paris.

Au XVe siècle, ces *boutiaux* ou *boutilles* prirent le nom de bouteilles; & ce nom, on le conserva par la suite aux flaccons de verre dont nous nous servons aujourd'hui, lorsque ceux-ci devinrent d'usage. Aux premiers signes de démence que donna Charles VI, sur la route de Bretagne, les Officiers qui, dans le repas précédent, lui avaient servi à boire ayant été soupçonnés de l'avoir empoisonné, le Duc de Bourgogne, qui l'accompagnait, leur fit subir un interrogatoire; mais ils protestèrent de leur innocence, dit Froissart; &, ils offrirent au reste de la prouver, puisqu'il restait encore du vin *ès bouteilles*, dont avait bu le Roi.

Comme il s'agit ici de vin porté en route ſur des fourgons, il ne faut pas douter que les bouteilles dont fait mention l'hiſtorien ne fuſſent les anciennes bouteilles de cuir. La *Chronique ſcandaleuſe de Louis XI* ne laiſſe, ſur cette interprétation, aucun doute. Après avoir parlé du voyage que fit en France le Comte de Warvick, qui avait placé ſur le trône d'Angleterre Edouard IV; après avoir décrit la maniere dont le reçut le Roi Louis, les préſens, *belles pieces d'or, coupe d'or, vaiſſelle, pierreries, & autres belles beſongnes* dont on le combla; elle ajoute qu'au retour de Warvick en Angleterre, Edouard, inſtruit de tout ceci, envoya, *à l'encontre, au Roi, des trompes de chaſſe & des bouteilles de cuyr.*

Nos marchands papetiers ont maintenant encore des bouteilles ſemblables, leſquelles ſervent pour garder l'encre. Elles ſe bouchent avec un morceau de bois, tourné en vis; & probablement celles qui ſervaient autrefois pour le vin ſe fermaient de même. Mais quand on employa des bouteilles en verre, alors il fallut, pour bouchon, une matiere élaſtique & flexible qui, ſans offenſer la rigidité du verre, arrêtât pourtant l'évaporation de la liqueur. C'eſt ce qu'offrit le liége; & c'eſt ſous ce point de vue que Beaujeu fait l'éloge de cette ſubſtance. Il paraît que les Romains l'employaient au même uſage. *Corticem, aſtrictum pice dimovebit amphoræ*, dit Horace.

Fin du ſecond Volume.

Errata du second Volume.

Page 53, *ligne* 21, les mettaient ; *lisez* : le mettoient.
155 . . . 20, les uns les trempaient ; *lisez* : les uns la trempaient.
156 . . . 29, au pays de vignoble ; *lisez* : aux pays de vignobles.
158 . . . 17, autant que je puis ; *lisez* : autant que je pris.
175 . . . 16, Franche-Comtée ; *lisez* : Franche-Comté.
189 . . . 7, puisque tous deux ; *lisez* : puisque toutes deux.
197 . . . 24, *prononçant que de tout tems ; lisez* : prononçant que *de tous tems.*
205 . . . 1, se soumet ; *lisez* : se soumit.
309 . . . 20, on dmette ; *lisez* : on admette.
310 . . . 6, oullir ; *lisez* : bouillir.
332 . . . 12, ceux d'une autre ; *lisez* : ceux d'un autre.

TABLE
DES MATIERES

Contenues dans le second Volume.

A

Aigles, employés pour la chasse du vol, p. 5
Aignerville, ses cidres, 325
Aigret, 146
Aigrette, se mangeait à table, 15
Ail, 160
Aillée, 161. 227
Aix, renommée pour son huile d'olives, 194
Alain, 177
Albert-le-Grand, son livre sur la Fauconnerie, 4
Albigeois, son saffran, 191
Alête, quand cet oiseau fut employé pour le vol, 8
Alexandrie, son commerce de sucre, 183
Alfanet, 8
Alixone, 300
Allouettes, 21
Aloses, 130. 131
Alps, son vin sous les Romains, 336
Anchois, 125. 179
Andeli, ses truites, 58
Andri, 111
Anet, son vin, 348
Angelots, 45, 47, 48
Angleterre, tirait de Normandie beaucoup de cidre & de poiré, 327. Des vins, 350
Angoumois, son saffran, 191-192
Anguilles, 55. 57. Anguilles salées, 63
Anjou, ses fromages, 48
Aramon, son huile, 194
Arles, son étang au sel, 172
Arménie, renommée pour ses faucons, 5
Armoiries [origine des], 281. Armoiries en sucre & en pâte, 281
Artois, ses gâteaux, 258
Asperges, mangées en salade, 237
Auge [pays d'], usait du cidre au XIIIe siecle, 317. Qualité de son cidre, 322. 325
Aunai, ses fromages, 48
Aussois, ses vins, 349
Auvergne, ses perdrix, 23. Ses fromages, 46, 48, 50. Ses pâtes, 288
Auvers, son vin, 348
Auxerre, son vin, 348

B

Baleine, on en mangeait à table, 68. 72. Pêche de la baleine, 69-76. Huile de baleine, 76
Banvin [droit de], 354-356
Bar, ses écrevisses, 137
Barbeaux, 57, 59, 133
Bar-sur-Seine, ses loches, 57
Basques, leur pêche de la baleine, 73-77

Baux, ſes fromages, 47
Beauvais, ſon vin, 348
Becfigue, 23
Bégnets, 259
Berci, ſon ſucre, 188
Berres, 177
Berry, ſes fromages, 47. 48
Beſſin, ſes cidres, 325
Béthune, ſes fromages, 45
Bétiſi, ſon vin, 348
Beurre, tems où on ne l'employait point en carême, 33. Tems où il a été permis, 34. Puis défendu, *ibid.* Puis permis, 35-36. Beurres les plus renommés, 51. Beurre fondu, 54. Beurre ſalé, 53
Beuzeville, ſon cidre, 322
Bierre, 300-315. Bierres uſitées chez les Gaulois, 301. Uſitée à la table des Rois, 304. Coutume d'en boire avec du vin, 305. Défendue dans les tems de diſette, 308. Grains qu'on y employait, 308. Procédés pour la faire, 309. Art de la conſerver, 311. Sortes de bierres connues au XIIIe ſiecle, 312. Bierres les plus renommées, 314
Biévre, 134-136
Biſcayens, s'ils ont introduit le cidre en France, 316
Biſcuits, 258
Biſque, 212
Bituriges, leurs raiſins, 335
Blanc-manger, 227
Blaye, ſes eſturgeons, 130
Bléreau, ſa chair recherchée en Provence, 26
Bleu [poiſſon au], 233
Blois, ſon beurre, 51
Bochet, 299
Boiſcommun, ſon ſaffran, 192. Son vin, 348
Boiſgenci, ſes fromages, 48
Bordeaux, ſes aloſes, 130. Ses huîtres, 137. Son huile, 194. Son vin, 335. 351
Borgéraſe, 299
Borrugat, 129
Botargue, 180
Bouche d'ange, 291
Boucheri, 188
Boudin de veau marin, 127
Bourbon [île], ſes canelliers, 167
Bourdigues, 120
Bourges, ſon vin, 348
Bouteilles, 365
Brai, ſes fromages, 48
Braſſeries chez les Moines, 306
Bréhémont, ſes fromages, 45, 46, 47
Breſſe, ſes fromages, 46. 51
Bretagne, 47. Son beurre ſalé, 53. 54. Sa morue, 108. Ses ſardines, 126. Ses marais ſalans, 178
Breuil, ſon cidre, 325
Bridaveau, 263
Brie, ſes fromages, 45, 47, 48
Brienne, ſes fromages, 46
Brochet, 56. 57
Brouage, ſon ſel, 177. 351
Brouſſe, 51
Buckelz, 102
Buffetiers, 217
Butor, ſe mangeait à table, 15
Buvande, 352

C

Cabaretiers, 357. 358
Cabillau, 118

Cailles, 22
Calais, sa pêche du hareng, 97
Cambrai, sa bierre, 314
Cân, ses poulardes, 123
Canards sauvages [chasse des] dans le Ponthieu, 18
Canaries, leur sucre, 186
Canelliers de l'île Bourbon, 167
Candie, son sucre, 184. Ses faucons, 5
Cantal, ses fromages, 48
Câpres, 153-154
Cardonville, ses cidres, 324
Carême [diversité d'usage sur les alimens de], 27. Rigueur avec laquelle on l'observoit, 103-112. 133
Carpes, 59. 60
Cartier, 117
Cartouche, 145
Casse confite, 290
Casse-museau, 261
Castor, 134
Cavial, 180
Caux [pays de], son cidre, 322
Cendres gravelées, 149
Cerf, 26
Chaillot, ses fromages, 44
Chalevane, son vin, 348
Châlons, ses brochets, 57
Champagne mousseux, 319
Champignons, 141-143
Chapeliers, 224
Chardonnette, 47
Charente, ses cignes, 17
Chartres, ses flans, 251
Chartreuse [grande], ses fromages, 45
Chassemarées, 139
Chasteté, représentée dans les hommes par le verd, dans les filles par le blanc, 223
Chauni, ses fromages, 45
Chevrette, 137
Chevreuil, 25
Chine [poissons de la], 60
Choisi, son vin, 348
Chypre, son sucre, 184
Cidre, 315. Bu à la table de nos Rois, 317. Procédés pour le faire, 320. Cidres normands, 320-326. Leur couleur, 323. Cidres aigres, 324
Cigognes, se servaient dans les repas, 15
Cigne, sa chair fort estimée, 15-18. Chasse de cet oiseau, 17
Citernes pour le vin, 364
Clamart, ses fromages, 46
Clermont, ses pâtes de fruits, 288
Cœurs, 48
Colomban [St.], 317
Compiegne, son vin, 348
Compotes, 285
Comte [le], ses vinaigres, 150. Ses moutardes, 160
Confire les fruits [art de], 277
Confitures seches, 279. 289. Confitures au moût, au vin cuit, 291.
Congres, 130
Conserves, 290
Coquillages, 136
Corbeil, son vin, 348
Cormoran, employé pour la pêche du poisson, 9. Se mangeait dans les repas, 15
Corneilles, se servaient sur table, 15. 22
Cornuaux, 264
Cotentin, est le premier canton de Normandie où l'on

ait fait du cidre, 316. Qualité de ſon cidre, 322, 323, 324
Cotignac, 288. De Mâcon, 289. D'Orléans, *ibid.*
Couches pour morilles, 140. Pour champignons, 141
Coucou, ſa chair fort eſtimée, 20
Coulonces, ſon cidre, 326
Coutances, ſes ſeches, 130
Couzieres, ſes fromages, 45
Craponne, ſes fromages, 45, 47, 51
Craquelains, 264
Crau [la], ſes puits ſalés, 175
Crêpes, 264
Crieurs de vin, 358
Croquets, 259
Cuiſiniers, leur établiſſement, 218
Culli, ſon cidre, 326

D

Daine, 129
Darioles, 261
Dépence, 328. 362
Deſſerts, 276
Dieppe, puiſſance qu'a eue autrefois cette ville, 80
Dijon, ſa moutarde, 157
Dimanche, uſage de faire gras ce jour-là en carême, 30
Dîme, établie volontairement par la dévotion, 99. Dîme du poiſſon, *ibid.*
Diſtillateurs, quand établis, 217
D'O, luxe de ſa table, 249
Donnai, ſon cidre, 326
Dorade, 131. 133
Dordogne, ſes truites, 58
Dourlens, ſes tartes, 251
Dragées pour la chaſſe, 14
Drageoir, 272. cérémonial à ce ſujet, 273. Drageoir de poche, *ibid.*

E

Eau roſe, uſage qu'on en faiſait, 221
Echaudés, 262
Ecreviſſes, 137
Ecu [ſoupes à l'] d'argent, 222
Egliſe, certains Seigneurs pouvaient y entrer avec leur faucon ſur le poing, 3
Enfant-Jéſus (beurre de l'), 51
Entremets au XVIe ſiecle, 295
Epervier, eſtimé pour le vol, 8
Epices, 162. Arbres à épices tranſportés des Moluques dans nos Colonies, 164-168
Epices de deſſert, 270-277. Leur uſage très-répandu, 27. N'étaient point cenſées rompre le jeûne, 274. Données en préſent, *ibid.* Epices des juges, 275-277
Epicier du Roi, 277
Eſcargots, 134. 136
Eſpagne, ſon commerce d'Anchois, 125. 179. Son ſucre, 184. Son huile, 194
Eſtérets, 226
Eſturgeon, 127, 128, 130, 133. Ses œufs employés pour le cavial, 180
Etampes, ſon poiſſon, 57
Etourneaux, 21
Etriers, 263
Etuves pour l'office, 279

Eure, renommée pour ſes pimpernaux, 58
Eutigni, ſes fromages, 47

F

Faisan, en honneur dans les feſtins, 19
Farces pour le rôti, 234. Farces au fromage, 264
Fauconnerie, époque de ſon invention, 1. Connue des Gaulois, 2. Des Francs, *ib.* En vogue chez les Rois & la Nobleſſe, *ibid.* Moins eſtimée que la Vénerie, 3. Ce qu'elle était au XIIIe ſiecle, 4. Goût des femmes pour la Fauconnerie, 11
Faucons, employés pour la chaſſe du vol, 7
Fécamp, ſes harengs, 130
Féneſtra, 284
Fernel, 321. 322
Feuillages, 264
Feuillantines, 264
Fidiaux, 260
Flageols, 262
Flamands, leur goût pour le beurre, 51
Flamiches, 259
Flandres, ſon beurre ſalé, 54
Flans, 250
Fleurs, ſes fromages, 48
Fontainebleau, ſon vin, 348
Forains, 65
Fouaſſe, 258
Foudres pour le vin, 364
Fourmigni, ſes cidres, 325
Fournitures de ſalades, 238
Fours pour la pâtiſſerie, 250. 251
Franche-Comté, ſes ſalines, 175
Francolin, 20
Frédéric, ſon traité ſur la Fauconnerie, 4
Friture, 232. Sauces pour la friture, 226
Fromages, procédés pour le faire, 41. Pour le perſiller. 42. Fromages gaulois, 44. Fromages français les plus eſtimés, *ibid.* Fromages étrangers, 49. Ragoûts au fromage, 50
Fruits confits au vinaigre, 153. Confits au ſucre, 277. A l'eau de vie, 285

G

Gabelle, 173
Gace de la Vigne, ſon poëme ſur la Fauconnerie, 4
Galettes, 259
Galimafrée, 231
Gardons, 60
Gaſcogne, ſes anchois, 126. Ses vins, 349
Gâteaux, 252. Gâteau des Rois, 252-257. Gâteaux à feve ſervis dans certains repas gais, 256. Gâteau de relevaille, 257. Redevances payées en gâteaux, *ib.* Sortes différentes de gâteaux, 258. 296. Gâteaux razis, 258
Gâtinais, ſon ſaffran, 191. 192
Gauffres, 262
Gelées de fruits, 286
Gelinotte, 20
Géneſtine, 227
Genève, ſes truites, 59
Génois, nous ont enſeigné les pâtes de fruits, 287

Gerfauts, 5. 7
Géroſliers de l'île de Bourbon, 167
Gibier, on ne le mangeait pas lorſqu'il était trop jeune, 16
Gien, ſon vin, 348
Gingembrat, 287
Gobets, 262
Godale, 312
Gohieres, 251
Goujons, 60
Gournai, ſes fromages, 48. Son beurre, 53
Graiſſe animale employée en maigre, 109-203. Employée en aſſaiſonnement, 201
Grenouilles, 133. 134
Grillades, 235
Grives, 21
Grosbois, ſes fromages, 46
Grue, ſe ſervait ſur table, 15
Gruyeres [fromages de], 48
Gryeres, ſon fromage, 50
Guadeloupe, ſon ſucre, 186-187

H

Hachis de viande réputés maigres, 205
Hareng [pêche du], 79-101. Salaiſon du hareng, 101. Commerce du hareng ſalé, 64. Hareng de Fécamp, 130
Harengers, 65
Harengeres, 64
Havre, (le) 118
Hecquet, 111
Henri III, 273
Henri IV, 138. 225
Héron, ſe mangeait dans les repas, 15. 16. Vol de cet oiſeau fort eſtimé, 10
Héronniere, 16
Hollande [fromages de], 49
Honfleur, 118
Hôpital (chancelier de l'), 126. 246
Hoſties pour la Meſſe, 266
Hôteliers, 357
Hôtel-Dieu, on y faiſait obſerver le carême aux malades, 104
Houblon pour la bierre, 310
Hué (poiſſon), 124
Huile de graines, 195. D'olives, 192-195. Huile de lard permiſe en maigre, 33. 34
Huîtres, 137-139. Parcs pour les huîtres, 138
Hydromel, 297

I

Isle de France, ſon beurre ſalé, 53
Italie, ragoûts que les Français en rapportent, 230

J

Jonchées, 47

L

Lait, ſucceſſivement permis & prohibé en carême, 37
Lamproies, 57, 58, 133
Lân, ſon vin, 348
Languedoc, ſes anchois, 125. Ses tortues, 134. Ses olives, 155. Son miel, 190. Son ſaffran, 191
Laniers, quand employés pour la chaſſe du vol, 5

Lanterne des Pâtiſſiers, 243
Lapins, 24
Lard, employé en maigre, 203-204
Larmes pour la chaſſe, 14
Lépine, ſes fromages, 45
Levure pour le pain, 312
Liévre, 25
Limaçons, 136
Limouſin, ſes fromages, 48
Livarot, ſes fromages, 48
Loches, 57
Loire, ſes ſaumons, 58. 130. Ses barbeaux, 59. Ses carpes, 60. Ses vandoiſes, goujons & gardons, 60
Longues, ſon cidre, 325
Lons-le-Saunier, ſes ſalines, 175
Longueil, 191
Lorraine, ſa méthode pour fondre le beurre, 54. Ses biévres, 134. Ses puits ſalés, 176
Louis (St.), 224
Louis XIII, ſa paſſion & ſes talens pour la vénerie, 10
Louis XIV, ſes plaiſirs de table, le jour des Rois, 254
Loutre, 136
Luxe de table, 227-231
Lyon, ſon beurre, 151

M

Macarons, 283
Mâcon, ſon cotignac, 289
Madere, ſes cannes à ſucre, 183
Madrague, 120
Maigres, 60. Maigres de mer, 129
Maille, ſes vinaigres, 151 Ses moutardes, 160
Mainfroi, retouche l'ouvrage de l'Empereur Frédéric, ſon pere ſur la Fauconnerie, 4
Maître-d'hôtel (maquereau à la), 233
Maîtres-Queux, 218
Malthe, ſon ſucre, 184. 185
Maquereau, 103
Marais ſalans, 172, 177, 178
Marée (commerce de), 63, 132
Marets, 143
Marmelades, 286
Marolles, ſes fromages, 48
Marſal, ſes puits ſalés, 175
Marſeille, ſon huile, 194. Ses rougets, 128. Ses thons, 122. Son vin ſous les Romains, 331, 338, 341
Marſolin, 49
Marſouin, 67. 68
Martinique, ſon ſucre, 186
Maſſepain de Toulouſe, 284
Maſſepains, 260-283
Médoc, ſes huîtres, 137
Menudez, 260
Merlan, 132
Merles, 22
Merlus, 133
Merveilles, 264
Métier, 263
Metz, ſes confitures, 291
Meulan, ſon vin, 348
Miel, 189. Régal chez les Moines, *ibid.* Uſité dans les ragoûts, *ibid.* Plus eſtimé que le ſucre, 190
Milli, ſon vin, 348
Montargis, ſon vin, 348
Mont-loſere, ſes fromages, 44
Montmaraut, ſes fromages, 48
Montreuil, ſes fromages, 46
Montreuil, ſon cidre, 325
Moret, ſon vin, 348

Morilles, 144
Morſalines, ſon cidre, 323
Morue [pêche de la], 117
Moules, 136
Mouſſerons : 140
Mouſſeuſes [boiſſons], 318
Moutarde, 156-160. Moutarde de Dijon, 157
Moyenvic, ſes puits ſalés, 175
Muids, évaluation de cette meſure, 202
Mulets (pêche des), 77. Leurs œufs employés pour la botargue, 180
Muſcadiers de l'île Bourbon, 107

N

Nantes, ſes brochets, 57
Narbonne, ſon miel, 190. Son commerce de morilles, 144
Naſſe, 56
Nerviens, 334
Nieules, 266. Jettées dans l'égliſe au peuple, 267-268
Nîmes, ſes fromages, 44
Normandie, ſon beurre ſalé, 53. Son ſérat, 51. Sa pêche de morue, 118. Ses cidres, 320-326
Normands, ſi ce ſont eux qui ont introduit en France l'uſage du cidre, 316
Norvege, ſes gerfaux, 5
Nouguat, 284

O

Œufs, permis en carême, 32. Puis défendus, 38. Œufs de Pâques, *ibid.* Œufs durs employés en mer, 40. Moyen de conſerver les œufs frais, 41. Maniere dont on accommodait les œufs, 233
Œillet (huile d'), 196. Arrêts & réglemens à ce ſujet, 196-199
Oiſeaux de vol, 5. Se mangeaient à table, 16
Oléron, 80. Son ſel, 178
Olives, 155. Maniere de les préparer, 155. 156
Olivier, quand apporté en France, 192. Eſtime qu'on faiſait de cet arbre, 193
Orchies, ſes truites, 59
Orléans, ſon cotignac, 289. Son vin, 348
Ortie, mangée en ſalade, 238
Oublies, 264
Oublieux, 264-265
Outres, 195. 365
Oye, ſorte de poiſſon, 68

P

Pains d'épices, 259
Pains-oublies, 266
Panade, 212
Paner, maniere dont on panait le rôti, 235
Parcs pour le poiſſon, 117. Réglemens à ce ſujet, 119
Paris, ſes pâtés, 251. Ses pains d'épices, 259
Parmeſan [fromage], 49
Paſtillaria, 246
Paſtilles, 291
Pâte de fruits, 286. 287. Pate de Roi, 287. Pate Royale, 264
Pâtés, 265-270. Pâtés de chair, 240. Sortes différentes de pâtés, 244. Pâtés payés en redevance, 241.

Petits pâtés, 246
Patisseries, 240. Patisseries en usage dans les Veillées, 242. Noms obscènes donnés à certaines pâtisseries, 268
Patissiers, 243. Lanterne qui leur était particuliere, *ibid.*
Paulmier, 320. 321
Pêcheries, 119
Perche, 56. 60
Perdrix, 22
Perse, ses faucons, 5
Petits-choux, 261
Peyrez, ses fromages, 48
Philippe-Auguste, 348
Phocéens, introduisent l'olivier dans la Gaule, 192. Introduisent la vigne, 330
Picardie, ses pâtisseries, 250
Picatum (vin), 336. 339
Picholins, 156
Pignolat, 287
Pignons, 287
Piment, 170
Pimpernaux, 58
Plaisir-des-dames, 266
Planchette (la), Louis XIII en fait un rendez-vous de chasse, 11
Plomb (usage du menu) pour la chasse, 141
Pluvier, 21
Poiré, 326
Poissi, son vin, 348
Poissonniers, 65
Poissons apprivoisés, 61. Castration des poissons, 62. Poisson salé, 63. Poissons usités pour la table, 66. Maniere de les apprêter, 232. Poissons royaux, 127
Poitou, ses fromages 48
Poivre, 168. 169. Sa culture introduite en Provence, 169. Poivre de Guinée, 170
Poivre (M.) procure à nos Colonies les arbres à épices, 164
Poix pour le vin, 339
Ponteau-de-mer, son cidre, 325
Pont-Lévêque, ses fromages, 48
Popelins, 251
Porte-chapes, 218
Port-Louis, ses sardines, 126
Potages, 209-216
Pot-pourri, 231
Poudres sur les potages, 251. Sur le rôti, 235. Poudre du Duc, 209
Poulardes, 23
Poussepied, 136
Poutargue, 180
Poutartes, 264
Prévalaye (la), son beurre, 51
Princes du sang, priviléges dont ils jouissaient pour présenter des roses, 224
Provence, ses anchois, 125. Sa botargue, 180. Son cavial, 181. Son huile, 194. Ses olives, 155. Son safran, 191. Ses sardines, 126. Ses tortues, 134. Sa pêche du thon, 120. Elle cultive le poivre, 169. Et les cannes à sucre, 184. 185
Provot [M.], 165
Prunellé, 328
Puits salés, 175

R

Ragoûts du XVIe siecle, 292
Raisins gaulois, 335

Raiſinée, 291
Ramage de Gênes, 278
Rapés de vin, 361
Ratons, 261
Raye, 131. 133
Redevance de gâteaux, 257. De roſes, 225
Repas [menu pour un], 292
Reſtaurans, 213
Reſtaurateurs, 213
Rhé [île de], ſon ſel, 177
Rheims, ſes croquets & ſes pains-d'épices, 259
Rhodes, ſon ſucre, 184
Rhône, ſes barbeaux. 59. Ses carpes, 60. Ses ſaumons, 130. 131
Riom, ſes pâtés de fruits, 288
Riſſoles, 246
Riz, 211
Roche, ſes fromages, 48
Rochelle [la], ſes congres, 130. Son ſel, 178. Ses vins, 349
Rois, fête des Rois, 252. A la Cour, 253
Roquefort, ſes fromages, 48
Roſannais, ſes fromages, 45
Roſe, uſage fréquent de cette fleur, 222. Chapeau de roſe, *ibid.* Préſentation de roſes au Parlement, 224. *Voyez* Eau roſe.
Roſier de la Cour, 225
Rôti au XVIe ſiecle, 294. Sauces pour le rôti, 226
Rougerets, 46
Rougets, 128
Roulées, 40
Rozier [l'abbé], ſon travail ſur les huiles, 198
Rurecourt, ſon vin, 348
Ruſſie, ſes gerfaux, 5

S

Sacres, employés pour le vol, 7
Saffran, 190-192
St. Céſaire, ſon vin, 348
St. Chriſtophe, ſon ſucre, 186. 187
St. Eure, ſes fromages, 48
St. Florentin, ſes barbeaux, 57
St. Laurent-des-eaux, ſes fromages, 48
St. Maximin, ſon ſaffran, 191
St. Valeri, pêche particuliere à ce canton, 124
Saintonge, ſes marais ſalans, 177. 178. Sa percepierre, 239
Saintongeois, pêche inventée par eux, 123
Salades, 236-239, 292
Salicoques, 137
Salins, ſes puits ſalés, 175-176
Salines, 175
Salſes, ſes puits ſalés, 175
Samedi [abſtinence du], 112-116
Samoi, ſon vin, 348
Sanglier, 26
Santé, 137
Sardines [pêche des], 126
Savalette, ſon vinaigre, 150. Sa moutarde, 160
Sauces, 216. Sauces anciennes, 219-226
Sauciers, 216
Saumons, 58, 130, 133
Seiches, 130
Seine, ſes carpes & ſes perches, 60

Sel, 171-178. S'il était connu des Gaulois, 172. Commerce & exportation du sel, 177. Employé pour le batême, 178. Plantes confites au sel, 179
Séné, 321
Sept-en-gueule, 289
Sérat, 51
Sicile, ses cannes à sucre, 183
Sieuve, son ouvrage sur les huiles, 109
Soissons, son vin, 348
Soles, 132
Somme, ses barbeaux. 59
Sône, ses carpes, 60
Soquence, son cidre, 326
Soupe, 207-216. Usage d'en servir plusieurs, 214
Soupite, 76
Strasbourg, ses saumons, 131
Sucre, 181-189. 221. Art de le raffiner, 182. 187. Façon de le travailler chez les confiseurs, 277. Figures en pâte de sucre, 280-281. Cannes à sucre plantées en Europe, 183. Plantées en Provence, 184. Dans nos Colonies, 186. Sucres étrangers, 184-186
Suisse, ses fromages, 49
Suisses, excellaient pour la pêche à la ligne, 125
Sulli, 118
Supplications, 266

T

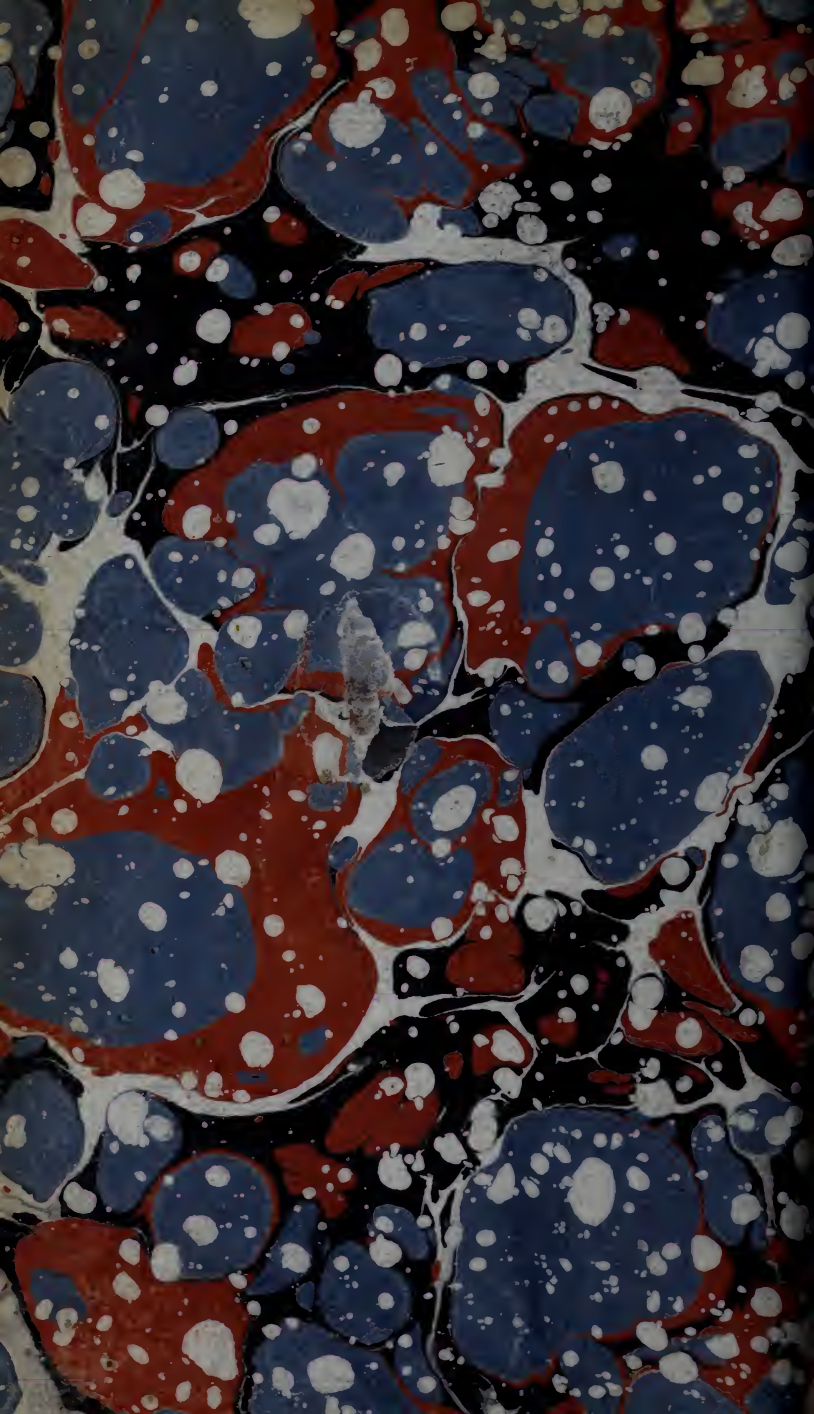
TAGAROT, 8
Taillevant, son livre sur la cuisine, 209
Talemouses, 261
Tanche, 56. 133
Tardif, son livre sur la Fauconnerie, 4
Tartare [pigeons à la], 236
Tartarins, 250
Tarte. *Voyez* Tourte.
Taverniers, 357. 358
Têtes de morts, } 247
Têtes de moines, }
Thon [pêche du], 120-123
Thonine, 123
Tonneaux, 362. Usage de les poisser intérieurement, 363
Tonure, ses truites, 59
Tortues, 134
Toulouse, ses fromages, 44. Son massepain, son fénestra, 284
Tourte, sorte de pain, 247
Tourtes de pâtisserie, 247. Especes différentes de tourtes, 248. 296. Usage de les glacer, 249
Tourteaux, 261
Tourterelles, 123
Tourville, son cidre, 325
Tramail, 56
Traversai, ses fromages, 48
Trianon, son beurre, 51
Trippe [œufs à la], 234
Troncs pour le beurre, 36
Truites, 58. Truites salées, 63
Truffes, 144
Turbot, 132
Turgeville, son cidre, 325
Turquie [fromages de], 49

V

VAL-D'AURE, ses truites, 59
Valenciennes, ses cignes, 17
Vandoises, 58. 60
Vanvres, ses fromages, 46.

Son beurre, 51
Vateville, ſon cidre, 325
Vauduloir, ſes fromages, 48
Veau-marin, 127
Veillées, 242
Véraſani, 117
Verberies, ſon vin, 348
Verdun, ſes confitures, ſon anis, 291
Vienne, ſon vin, 336. 339
Verjus, 146-148
Vigne, qui l'apporta dans les Gaules, 330-333. Comment les Gaulois les paliſſaient, 337. Comment ils les fumaient, 337. Sont arrachées par ordre de Domitien, 344. Replantées ſous Probus, 345. Arrachées ſous Charles IX, 351. Réglemens ſur cet objet, 352
Vinaigre, 148-152. Vinaigre de cidre, 324
Vinaigriers, 149. 171. Leur établiſſement, 217. 218
Vincennes, ſes fromages, 46
Vins gaulois, 331. 337. 338. 346. Comment on les fumait, 342. Commerce des vins de France, 348. Vente à pot, 353. 356. Marchands de vin, 357. Vin blanc fait avec du raiſin noir, 360
Vive, 132
Viviers, 61
Voituriers pour le vin, 356

Z

Zelande [fromages de], 49

Fin de la Table des Matieres du ſecond Volume.